MF 1285

Illustriertes Universal-Kochbuch für Gesunde und Kranke ...

... von Lina Morgenstern.

12. sorgfältig durchgesehene und vermehrte Auflage.
Berlin. W. Herlet, 1907.

r TX 709 M6 I44

Leo Baeck Institute, New York

Illustriertes
Universal-Kochbuch
für Gesunde und Kranke von
Lina Morgenstern

24. Februar 1926
bis
14. Februar 1930.

Illustriertes
Universal-Kochbuch

von

Lina Morgenstern.

Die Kochschule
Lina Morgenstern
(dam. Lehrerin u. Leiterin:
Frau Auguste Kuttner)
Berlin, Breitestrasse 6.
übergab mir dieses berühmte Kochbuch
für meinen Unterricht an der Schule
Elsa Oestreicher.

Gesundheit und Arbeitskraft
Beruhen auf guter Ernährung.

Höchste Auszeichnungen
auf den Internationalen Ausstellungen für Hygiene und Kochkunst
in Berlin, Wien, Chicago, Amsterdam, Brüssel, Leipzig,
Frankfurt a. M., Hamburg, Kottbus etc.

Illustriertes
Universal-Kochbuch
für Gesunde und Kranke

enthält
Nahrungsmittellehre, Theorie der Kochkunst, sowie nahe an 3000 erprobte und bewährte Rezepte für die bürgerliche, die feinste und die Krankenküche.

Ausführliches Lehrbuch für Kochschulen und zum Selbstunterricht
von
Lina Morgenstern.

Mit vielen hundert Illustrationen und Kunstbeilagen.

12. sorgfältig durchgesehene und vermehrte Auflage.

Berlin. Frankfurt a. M. Hamburg. Wien. etc. etc.

Zahlreiche Dank- und Anerkennungsschreiben aus allen Weltteilen.

Paris. Straßburg i. E. Brüssel. Ulm. etc. etc.

Spezialverlag für Kochbücher
W. Herlet in Berlin W. 35, Potsdamerstraße 113.
1907.

TX 709 .M6 I44
TX 709 M6 I44 copy 2

Alle Rechte vorbehalten und ist jeder unberechtigte Nachdruck auch einzelner Abschnitte oder Rezepte verboten.

K. II 6. 1?? .5824

LEO BAECK INSTITUTE NEW YORK

Druck von Hallberg & Büchting (Inh. L. A. Klepzig), Leipzig.

03794

Vorwort zur 8. Auflage

Als ich im Jahre 1878 die Kochschule des Berliner Hausfrauenvereins begründete, sah ich mich vergeblich nach einem systematischen Lehrbuch um, das außer den Rezepten für Hausmannskost, feine und feinste Koch-, Back- und Konservierungskunst, auch die Diät und rationelle Ernährung in Krankheitsfällen und die Nahrungsmittellehre enthält. So entschloß ich mich, durch gründliche Studien und nach eigener Erfahrung diese Lücke auszufüllen.

Die täglichen Mahlzeiten werden durch gute, nahrhafte, wohlschmeckende und hübsch angerichtete Speisen zum Genuß für die Familie, durch schlechte Speisen zu Qualzeiten.

Von der diätetischen Ernährung in Krankheitsfällen hängt die Genesung sehr oft ab, während eine mangelhafte Zubereitung der vom Arzt verordneten Speisen oft schadet. Ich studierte die besten diätetischen Werke berühmter Ärzte, um in meinem Buche eine maßgebende Diät bei allen Krankheiten und Krankheitsanlagen geben zu können.

Seit ich 1866 die Berliner Volksküchen begründete, beschäftigte ich mich mit der Erforschung einer vernünftigen, gesunden Ernährung, denn gerade bei der Massenspeisung der Arbeiter, wie der wenig Bemittelten, muß man bedacht sein, zu kochen, was nicht nur sättigt, sondern leistungsfähig macht.

Alle in dem Universalkochbuch gebrachten Rezepte und andere Anweisungen haben den Vorzug, von fachkundigen Küchenmeistern und Kochlehrerinnen beim praktischen Unterricht benutzt und geprüft worden zu sein.

Da der Geschmack der Geist der Kochkunst ist, werden diejenigen den meisten Nutzen von meinem Buche haben, welche nicht mechanisch nach den Rezepten bereiten, sondern abschmecken, prüfen und nach der gegebenen Anleitung je nach ihren Verhältnissen und Mitteln auch zu verändern verstehen.

So sende ich die achte, vollständig wieder durchgesehene Auflage mit dem Wunsche in die Welt, daß alle, die Belehrung aus dem Universalkochbuch schöpfen und es dauernd benutzen wollen, ihre eigene Befriedigung dabei finden, indem sie einsehen lernen, daß das Kochen keine mechanische, geistlose Arbeit sein darf, sondern eine auf Wissen und Können beruhende Kunst, von der das leibliche Wohlergehen und Wohlbehagen all derer abhängt, für die von der Küche aus gesorgt wird.

Viele Kenntnisse gehören dazu, um Nähr- und Genußmittel harmonisch in den Speisen zu verwenden. Überlegung, Maßhalten, Zeiteinteilung, Ausbildung und Verfeinerung des Geschmacks sind der guten Köchin ebenso notwendig, wie Sauberkeit, Pünktlichkeit, Ordnung und Verständnis beim Einkauf durch Warenkenntnis.

Berlin 15. Oktober 1905.

Lina Morgenstern.

Vorliegende 9. Auflage ist ein unveränderter Abdruck der 8. sorgfältig durchgesehenen und vermehrten Auflage mit einem Nachtrag, enthaltend Speisezettel für Hausmannskost, höhere Ansprüche und die Festtafel.

Die Verlagshandlung.

Inhalts-Verzeichnis.

Die Küche

und ihre Einrichtung.

Die Küche müßte stets ein lichter und luftiger Raum sein, dessen Fenster nach Osten oder Norden gehen, damit im Sommer die Sonnenhitze nicht allzusehr in dieselbe eindringt. Da sowohl die Hausfrau, wie die Köchin von hier aus für alle Mahlzeiten des Tages zu sorgen hat, so muß die Küche durch gute Ausstattung, praktische Aufstellung und Anbringung aller Möbel, Geräte und Geschirre die Ordnung, Sauberkeit und Erleichterung der Arbeit ermöglichen.

Haushaltungsherd mit Bratofen, Wärmofen und Wasserschiff.

Der wichtigste Gegenstand in der Küche ist die Feuerungsanlage, d. h. die „Kochmaschine", die mit glasierten Ton- oder Porzellankacheln oder mit poliertem Eisen und Messingrändern bekleidet sein kann. Es gibt in neuester Zeit die verschiedensten Systeme, aber die Anforderungen bleiben immer dieselben: Guter Luftdurchzug, um das Brennmaterial vollständig zu verbrennen und keinen Rauch in die Küche dringen zu lassen. Das Feuerloch muß einen Rost haben, von ihm aus muß die aufsteigende Hitze zu allen Teilen dringen, die mit gefülltem Kochgeschirr besetzt werden; die Züge müssen so liegen, daß ein Feuerloch ausreicht, um alle Speisen auf den mit Ringen besetzten Löchern kochen zu können. Um Feuerung zu sparen, sind Schieber notwendig, damit die nicht benutzten Löcher außer Betrieb gesetzt werden können. Die Kochmaschine muß eine oder zwei Bratröhren und eine Wärmeröhre zum Warmhalten fertiger Gerichte haben.

In neuester Zeit ersetzen **Gaskochapparate**, die man auf die Kochmaschine stellt, diese vollständig, besonders wenn sie auch mit Bratofen versehen sind. Das Kochen

auf Gas bedeutet für die Hausfrau einen großen Fortschritt in der Kultur. Es ist zunächst außerordentlich reinlich, es gibt dabei weder Asche noch Ruß, man beschmutzt sich weder Hände noch Kleidung und alle Gefäße und Gerätschaften in der Küche bleiben sauber. Bei dem Gaskochapparat brauchen wir keine Zeit zum Feueranmachen, es ist sofort da, wenn wir es brauchen. Ein einziges Drehen ohne Zeitverlust, ohne jede Vorbereitung entzündet die Flamme, die gleichmäßig, bald kleiner, bald größer, je nachdem wir sie brauchen und danach stellen, unser Kochgefäß umgibt. Der Gasexplosion können wir vorbeugen, wenn die Hähne fest geschlossen bleiben, so lange wir die Gasflammen nicht brauchen, so daß kein Gas ausströmen kann; ist aber eine Flamme da, so ist jede Explosion unmöglich, weil das entströmende Gas sofort und gefahrlos verzehrt wird.

Vierloch-Gaskocher mit Brat- und Wärmofen.

Die Benutzung des Gaskochers hat viele Vorzüge, z. B.: Wenn wir eine große Rehkeule oder eine Gans braten wollen, so müssen wir beim Bratofen mit Holz- oder Kohlenfeuerung vorher eine ganze Stunde unsere Bratröhre heizen, bis sie gleichmäßig durchwärmt ist und so lange der Braten sich in derselben befindet, hat die Köchin nicht nur diesem, sondern auch dem Nachlegen und Regulieren ihre Aufmerksamkeit zuzuwenden, da die geringste Nachlässigkeit ein Anbrennen oder ein Nichtgarwerden nach sich zieht.

Bei der Gasbratröhre oder der Gaskochmaschine entzündet man die Flamme 10 Minuten vorher, ehe man den Braten in die Pfanne zur heiß gewordenen Butter gibt; man trägt dann Sorge für eine starke Flamme, die wir bis zur Fertigstellung regulieren. Hierdurch erzielt man erstens, daß wir $3/4$ Stunden des Heizens ersparen, zweitens, daß sich eine schnellere Kruste bildet, wodurch unter dem erhärteten Eiweiß der Saft im Braten besser bleibt und, was nicht am unwichtigsten ist, daß das auf diese Weise schneller bereitete Fleisch mindestens 25 % weniger an Gewicht verliert, als das in der gewöhnlichen Bratröhre durch den Dampf geschieht.

Gaskochplatte mit Wasserblase.

Braten und Grillieren geschieht unter gleichen Bedingungen. Es gilt, auf die Oberfläche des Fleisches durch eine intensive Hitze einzuwirken, daß die Kruste sich schnell bildet, unter der sich der Saft, der Geschmack und die Farbe des Fleisches erhält. Also beim Grillieren kleiner Fleischstücke zündet man das Gas vorher an, um das Gefäß zu erhitzen, in welches man die mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft mari-

nierten Fleischstücke legt, z. B. kleine Hammelkotelettes oder dergleichen und läßt nun 3—4 Minuten den Gegenstand auf beiden Seiten, bei sehr lebhafter Flamme, rösten.

Beim Kochen der Fleischsuppen oder der Gemüse ist dagegen eine gleichmäßig niedrige Flamme das Wesentliche, da der Topf stundenlang derselben ausgesetzt bleiben muß. Wo würde man diese Bedingungen vollkommener erfüllt sehen, als auf dem Gas.

Zu diesen Vorzügen kommt noch, daß man den Ankauf des Feuerungsmaterials erspart, welches Vorratsräume und Kontrolle bedarf, während der Gasverbrauch leicht zu kontrollieren ist. In den Gasapparaten mit Bratröhren kann man auch alle Bäckereien ausführen. Seit vielen Jahren lasse ich alle täglichen Mahlzeiten für unseren Familiengebrauch, so wie für Festtafeln auf einer Gaskochplatte ausführen und kann sie aus Erfahrung für jeden Haushalt empfehlen. Für alleinstehende Personen, die keine Küche haben, ist ein Gaskochapparat unerläßlich, — vorausgesetzt, daß ein Anschluß an die Gasleitung ermöglicht wird. —

Brotröster.

-würzdose. Gewürzreibe. Gewürzschrank.

Von Möbeln gehören in die Küche: 1 Geschirrschrank, 1 Anrichtetisch, 1 Geschirrtisch, 1 Eimerbank, 1 Abwaschetisch, 2 Stühle und 2 Schemel, 1 zusammenlegbare

Bain-marie oder Wasserbad. Zitronenpresse. Eierprüfer.

Trittleiter, 1 Holzkasten, Feuerzange, Schippe und Schaufel, 1 Kohlen-, 1 Asch- und 1 Mülleimer, 1 Uhr, 1 Wage und Gewichte, die aber ihren Platz auch in der Speise-

kammer haben kann. An der Wand befinden sich 1. Rahmen zu Blechdeckeln, Zinn- und Blechgeschirr; 2. 1 Quirlständer mit Kochlöffeln, Quirlen, Zitronenquetscher, Kuchenrädern ꝛc.; 3. Bretter zur Aufstellung des kupfernen, eisernen und emaillierten Kochgeschirrs, 1 Brett zur Kaffee- und Pfeffermühle, 1 Brett zu Untersätzen; 4. 1 Spindchen zu Gewürzen und Gewürzextrakten, 1 Wandspindchen zu Teesorten für Kranke, 1 Handtuchhalter mit Gebrauchsbestimmung.

Küchengeräte von Metall.

Metallgeräte empfehlen sich für die Küche durch ihre Dauerhaftigkeit und (bei Reinhaltung) durch ihren Glanz; sie fordern aber beim Gebrauch viele Vorsicht, da sich durch sie leicht Metallgifte entwickeln.

Kupferne und Messingkochgeschirre werden immer mehr aus den Küchen verbannt, weil man die höchste Vorsicht im Gebrauche anzuwenden hat, um nicht Vergiftungen zu veranlassen. Wählt man sie dennoch, so lasse man keine Speise darin erkalten, reinige sie sofort nach dem Gebrauch und reibe sie gut aus, ehe man sie wieder in Gebrauch nimmt. Niemals dürfen sie feucht stehen, um kein Grünspan anzusetzen, was doch bei Küchen, die keinen guten Wrasenabzug haben, schwer zu vermeiden ist.

Alexanderwerk-Dampfkochtopf.

Am besten ist, Kupfergeschirr verzinnen zu lassen. Dann muß man aber die Zeichen guter Verzinnung kennen, in der kein Blei ist. Reine Verzinnung glänzt und ist silberhell, bleierne bläulich und matt, reine Verzinnung färbt nicht ab, unreine erkennt man, wenn man mit dem Finger oder einem Tuch darüber reibt und diese blauschwarz werden. Kochgeschirr und Löffel von Blei und Zinn oder Zink sind ganz zu verwerfen, weil giftig.

Asbestplatte als Unterlage für Töpfe, Pfannen und Backformen.

Alexanderwerk-Kochring.

Neusilber ist so vorsichtig wie Kupfer zu gebrauchen. Es ist eine Bindung von Kupfer, Zink und Nickel. Sobald der emaillierte Glanz fort ist, kann es schädlich werden.

Vorzüglich empfehlenswert und haltbar ist das vernickelte Kochgeschirr.

Eisernes Geschirr ist giftfrei, doch darf es keine Rostflecke haben, um die Speisen nicht zu färben und ihnen einen unangenehmen Geschmack zu geben. Man wähle es daher immer im Innern weiß emailliert.

Gewisse Speisen, z. B. Reis, Gries, Gemüse ꝛc. erhalten, wenn sie in einfachen eisernen Töpfen gekocht werden, eine bläulich-schwärzliche Farbe; dieselbe entsteht durch Auflösung von Eisenteilchen während des Kochens, ist aber ganz unschädlich (wenn man einige Male Kaffee darin röstet, so ist dem Übel abgeholfen). Doch hat man, um dies zu verhüten, jetzt fast alle eisernen Geschirre innen emailliert oder verzinnt. Emaille hält sich blank und ist gut zu reinigen, springt aber leicht ab, besonders wenn Geschirre in zu jähe Hitze gebracht werden; deshalb sehe man auf gutes Fabrikat. Sehr beliebt sind gefalzte und gestanzte Eisenblechtöpfe und Kasserollen mit blauer, weißer oder grauer Emaille, schön aussehend, müssen aber sehr vorsichtig behandelt werden, weil sie leicht springen. Besser und allgemein gebräuchlich sind die einfach grau innen und außen emaillierten Eisenblechkochgeschirre, in denen sich die Speisen schnell erwärmen, ohne Farbe und Geschmack zu verlieren. Sind sie neu, kocht man sie vor dem Gebrauch eine Stunde mit Salzwasser aus.

Sehr vorteilhaft und haltbar ist Kochgeschirr von Aluminium, das erst seit einigen Jahren in den Handel gebracht ist. Irdenes Kochgeschirr darf nur gelinder Hitze ausgesetzt werden; das beste ist das sogenannte Bunzlauer, innen und außen glasiert, die Franzosen haben irdenes Kochgeschirr, meist auf dem Lande, das außen rauh, innen glasiert ist, doch darf es nie auf offenes Feuer kommen. Fayence und Steingut eignet sich nicht zum Kochen, dagegen sehr gut echtes Porzellan, das vorbereitet ist, indem von außen ein Metallboden angebracht ist.

Messerputzmaschine.

Kochgeschirr aus feuerfestem Porzellan.

Verschlußtopf.

Zur Küchenausstattung gehören:

Verschiedene runde und ovale Kasserollen, Pfannen und Tiegel, teilweise mit Deckel, zum Braten und Dämpfen des Fleisches. Töpfe von verschiedener Größe zum Kochen über dem Feuer und in der Kochröhre.

Papinische Suppentöpfe verschiedener Größe, Umbachsche Dampftöpfe zum Fleischschmoren und Puddingkochen, Töpfe mit doppeltem Einsatz, vorzüglich zum Kochen von Kartoffeln, Hülsenfrüchten, Gemüse, Nudeln. Die Beckerschen Töpfe sind vorzüglich wegen ihrer Einsätze, in denen nie ein Anbrennen vorkommen kann, sowie wegen ihrer guten Emaille. Ich ziehe gut emailliertes (garantiert giftfreies) Kochgeschirr jedem andern vor. Das echt amerikanische grau emaillierte Kochgeschirr ist sehr empfehlenswert, besonders zum Wasserkessel. Warnen will ich vor dem englischen Zinn, das fast immer Blei und Arsenik enthalten soll. Saure und fette Speisen, die in solchem Geschirr aufbewahrt werden, erzeugen Vergiftung. Überhaupt ist das Zinngeschirr gar nicht zu empfehlen und läßt sich schlecht reinigen.

Große und kleine Bratpfannen, Bratenleiter, runde und viereckige Backbleche mit Rand, ein flacher unverzinnter kupferner Kessel zum Schneeschlagen und Einmachen, eine Fischwanne mit Deckel und Einsatz (von Kupfer oder Eisenblech verzinnt).

Von Eisenblech verzinnt sind noch folgende Gerätschaften zu nennen: Eine Fleischhackmaschine, Napfkuchen und Biskuitformen mit Zylinder, glatte runde Speise- und Tortenformen, Gelée-, Aspik- und Randformen mit und ohne Zylinder. Verzinnte Anrichte- und Schaumlöffel, Suppenkelle, ein Eisspatel.

Von Messing ein Mörser nebst Keule, doch nimmt man denselben auch von Eisen oder Serpentinstein, Teebretter, Backrad oder Teigkneifer.

Selbsttätiger Bratspieß.

An Stahlwaren: Große Küchenmesser, kleine Putzmesser, Wiegemesser, 1 buntes Dressiermesser, Tranchiermesser und Gabel, 1 Äpfelausstecher, Kartoffelbohrer, Dressiernadeln, Salathobel, 1 Konserveschere, 1 Schere, 1 Pfropfenzieher.

An Blechgeschirren: Durchschläge mit größeren und kleineren Löchern, Suppensieb, Reibeisen von verschiedener Größe und zu verschiedenen Zwecken, z. B. müssen extra Reibeisen zu Zwiebeln, zu Zitronenschalen und Gewürzen, zu Meerrettich sein; flache Schaufeln zum Fischanrichten, Puddigformen mit Deckeln, Tortenformen, runde und geformte Ausstecher, hohe runde oder viereckige Eisformen mit Deckel, Pastetenrand und Formen zu kleinen Kuchen, 1/4, 1/2 und 1 ganzes Litermaß, emaillierte Eimer zu verschiedenen Zwecken.

Brückenwage.

Eiergestell.

Von Zinngeschirr: Eine Gefrierbüchse.

Bouillonsieb.

Sauciere „Fett und mager“.

Von irdenem und Stein-Geschirr: Reibesatten, Näpfe, Töpfe, Napfkuchenformen, 1 Steinmörser.

Von Porzellan: Schüsseln, Teller, Töpfe, Kaffee- und Teekannen, Kaffeetrichter, Tassen, Saucièren, Suppenterrinen, Salz- und Pfeffergefäße.

Von Glas: Gläser und Flaschen zu verschiedenem Gebrauche, Näpfe zum Ansetzen von saurer Milch.

Von Holz-, Korbwaren u. a. m.: 1 Marktkorb, 1 Kartoffelkorb, 1 Semmelkorb, 1 Nudelbrett, mehrere Fleischhackbretter, 1 Reibekeule, 1 Fleischschlägel, Pinsel, Haarsiebe, 1 Sandbehälter und Küchenbeil.

Die Speisekammer.

Zur Aufbewahrung unserer Speisevorräte und Reste von der Tafel ist ein trockener, luftiger, kühler, verschließbarer Raum in der Nähe der Küche zu wählen, den man frei von Mäusen zu halten suche. Ringsum lasse man an den Wänden Bretter anschlagen, die mit Papier- oder Wachstuchspitzen verziert sein können. Darauf stehen wohlgeordnet und mit Aufschrift versehen die eingemachten Früchte und Gemüse, mit Bezeichnung des Jahrgangs. Die Mehl- und Hülsenfrüchte in Porzellan- und Steinguttonnen mit Deckel; Kaffee und Zucker in verschlossenen Blechdosen, Tee in dem Teekasten, Kakao und Gewürze in Blechbüchsen. Butter, Fette, Speck in Steintöpfen zugedeckt, Schinken in Leinwandbeutel und Würste werden aufgehängt, ebenso ganze Netze zu alter Semmel und altem Brot und zu Zwiebeln, Körbe zum Obst. Ein Eisschrank ist im Sommer sehr angenehm, ebenso im Winter in größeren Haushaltungen zum Aufbewahren der Tafelreste. Zu letzterem bedient man sich auch eines Luftspindes. Auf einem Wandbrett stehen Flaschen: Essig, Öl, Kochwein, Rum usw.

Eisschrank.

Wie reinigen wir das Kochgeschirr?

Die Haltbarkeit der Kochgefäße hängt sehr oft von der guten Reinigung ab. In reingehaltenem Kochgeschirr lassen sich die Speisen weit schmackhafter und ansehnlicher bereiten, als in solchen, wo durch Nachlässigkeit, Risse oder Abschürfung der Emaille die Farbe der Speisen beeinträchtigt wird.

Am besten lassen sich die Kochgeschirre gleich nach dem Gebrauch reinigen, wo durch heißes Wasser sich der etwaige Ansatz leicht und schnell loslöst, ohne daß man, wie es viele Köchinnen tun, ihn mit dem Messer abkratzt. Emaillierte Pfannen und Brattiegel müssen sofort mit heißem Wasser, in welches Soda aufgelöst wird, gewaschen und mit Scheuerrohr ausgerieben, mit kaltem Wasser nachgespült und abgetrocknet werden, zum völligen Abtrocknen stülpt man sie um. Kochtöpfe und

Speiseformen, in denen Ansatz von Mehlspeise ist, stülpt man über kochendes Wasser, damit der Dampf die Kruste löst, ehe man das Geschirr in heißes Wasser mit Soda oder Sodalauge bringt, es darin schnell wäscht, nachspült und es gut trocknet. Gegenstände, die sehr vom Kochen mitgenommen sind, reinigt man mit Essig und Sand, Messing und Kupfer reinigt man mit Schlemmkreide und Spiritus. Auch feingesiebte Holzasche wendet man zur Reinigung von messingnem oder vernickeltem Geschirr an, dieselben werden, wenn abgetrocknet, mit leinenen Lappen nachgerieben und blank geputzt. Auch das tönerne Geschirr ist mit Lauge und Soda oder Asche in nicht zu heißem Wasser zu waschen. Kein Geschirr darf halb feucht fortgestellt werden.

Die chemischen Zusammenstellungen von Putzpulver, sowie Zuckersäure und Oleum sind mit höchster Vorsicht zu Küchenzwecken zu gebrauchen.

Sehr aufmerksam muß man Porzellan und Glas, wie auch alles andere Eßgeschirr behandeln. Löffel, Gabeln und Messer werden, so wie sie vom Tisch kommen, in einen Topf gesteckt, in diesen kommt beim Abwaschen lauwarmes Sodawasser, damit sich die Fettigkeit von selbst loslöst, dann wäscht man sie ab, ohne die Griffe der Gabeln und Messer in heißes Wasser zu bringen, da diese sonst ihre Glätte verlieren und sich leicht von den Klingen loslösen. Auch beim Putzen ist große Vorsicht notwendig, um die Messer nicht stumpf und rissig zu machen.

Beim Abwaschen verfahre man folgendermaßen: Erst nimmt man Gläser und Glasgeschirr in lauwarmes Wasser, dann diejenigen Porzellangefäße, an denen kein Fett ist, dann Löffel, Messer, Gabel; fettiges Porzellan- und Steingutgeschirr, dann alle Blech- und Eisen-Kochgeschirre. — Man wechsele das Wasser, wenn es schmutzig ist, gieße heißes zu, wenn es erkaltet und habe neben dem Waschfaß eine Spülwanne oder eine Schüssel zum Spülen und einen Abtrockentisch, dessen Platte mit Wachstuch oder einem zum Ablaufen bestimmten Brett bedeckt sein muß.

Federwage.

Zu jeder Art Geschirr gehört ein besonderes Handtuch an bezeichnetem Handtuchhalter. Die Reihenfolge des Abwaschens und das ordnungsgemäße Fortstellen des Geschirres immer an dieselben Plätze erleichtert ebenso die Arbeit, wie es Zeit erspart und die Gefäße schont. Sehr wichtig und von derselben Bedeutung ist das ordentliche Hinaustragen und Fortstellen des Eßgeschirrs von der Tafel. Man hüte sich zwischen die Teller und Schüsseln Löffel, Gabel und Messer zu legen, die darunter leiden, besonders erhalten erstere Beulen. — Auch ist es ein Zeichen großer Unordnung, wenn das Geschirr auf allen Plätzen der Küche umhersteht, statt auf einem dazu bestimmten Tische.

Einige Maßregeln der Sauberkeit in der Küche.

Reinlichkeit ist eine derjenigen häuslichen Tugenden, welche in jedem Haushalt herrschen sollte und herrschen kann. Unter den bescheidensten Verhältnissen, wie im größten Luxus kann sie in der Küche nicht entbehrt werden, soll das Essen schmecken.

Keine Hausfrau dulde, daß ihre Köchin ungewaschen und ungekämmt ans Kochen gehe, selbstverständlich gebe sie selbst ein gutes Beispiel. Die Zubereitung der Speisen verlangt reine Hände. Berußte Gesichter, herabhängende Haare, ein schwarzer Hals, unsaubere Wäsche und Kleidung erzeugt bei den Hausgenossen Ekel und verdirbt den Appetit. Jede Köchin sollte außer der reinen Schürze am Herd

und bei der Arbeit eine zweite darüber tragen, die sie schnell wechseln kann, sobald die schmutzige Arbeit vollendet ist, oder sie in die Stuben geht.

Möglichst sauber ist der Fußboden in der Küche zu halten und alle Abfälle, Gemüseblätter, Kartoffelschalen, Knochen 2c. sind sofort aus der Küche zu entfernen; eine Aufsammlung derselben in irgend einem Winkel kann sehr leicht durch Pilzkeime und Fäulnis Krankheiten ins Haus bringen, deren Ursachen oft ein Rätsel bleiben. Besondere Vorsicht werde in der Reinlichkeit des Ausgusses geübt. Man halte darauf, daß nichts in denselben gegossen werde, was die Löcher verstopft. Nach dem Abwaschen sehe man darauf, daß sich an dem Becken weder schwarze Ränder, noch Fett ablagere, sondern reibe ihn täglich mit Soda und warmem Wasser aus. Wenn solche Anordnungen ernstlich durchgeführt werden, erspart sich die Hausfrau viel Verdruß — und viel teure Ausbesserungen.

Ernährung und Kochkunst.

Das notwendigste Studium für die Frau ist das der Ernährungsgesetze, von deren Befolgung die Gesundheit abhängt.*) Die Kunst, die jedes Mädchen üben soll, ist die der Speisebereitung. Denn die Küche ist das Laboratorium der Hausfrau, in der sie täglich für die ihrer Obhut anvertrauten Angehörigen und sich selbst die Stoffe verarbeitet, die den Körper aufbauen, erneuern und kräftig erhalten, den Geist erfrischen und leistungsfähig machen sollen. Hier soll sie für die Ernährung der Familie verständnisvoll wählen, prüfen, abwägen und die Zubereitung überwachen. Es kommt dabei nicht auf raffinierten Gaumenkitzel an, sondern auf feinen Geschmack, der alles harmonisch zusammenstellen, Abwechslung zu geben versteht und bei genauer Berechnung doch dafür sorgt, daß Nährendes in genügender Menge in den Speisen vorhanden sei und daß von Genußmitteln solche angewendet werden, die, ohne Schaden zuzufügen, die Geschmacks- und Magennerven anregen und reizen, um die Eßlust zu erhöhen.

Nirgends rächt es sich mehr, wenn man gedankenlos und mechanisch arbeitet, als in der Küche. Es genügt hier nie, der Gewohnheit zu folgen oder der in der Familie herrschenden Überlieferung, sondern es gilt, sich bewußt zu sein, warum man etwas so und nicht anders zubereiten könne, warum man so viel Zeit, nicht mehr und nicht weniger zur Fertigstellung eines Bratens von der bestimmten Art bedarf usw.

Die Tüchtigkeit einer gut kochenden Frau besteht nicht darin, daß sie eine Anzahl erlernter Speisen vorzüglich zu bereiten verstehe, wenn sie nicht zugleich die Grundsätze von deren Zusammenstellungen kennt, und darauf hin neue erfinden und zusammenstellen lernt. Gleich wie der Komponist erst auf den Grund der Theorie seine Kunstwerke schafft, so muß man durch das Studium der Kochkunst, durch das Eindringen in den Geist derselben feste Basis für deren Ausübung gewinnen. Dieses Studium ist aber nicht so einfach, als man anzunehmen scheint. Man muß suchen Kenntnisse zu erwerben:

*) Wir empfehlen Lina Morgensterns Ernährungslehre als Basis der Gesundheitspflege. Verlag Schall & Rentel, Berlin.

1. Von der Feuerungsanlage, dem Feuerungsmaterial und dessen bester, ausgiebigster Ausnützung.

2. Von den Nahrungs- und Genußmitteln, ihren Eigenschaften und Wirkungen, sowie ihrer mannigfachen Verwendung.

3. Von der Mischung der Lebensmittel nach den Gesetzen der Ernährung, wie nach denen des guten Geschmackes.

4. Von den Umwandlungen, welche durch das Kochen hervorgebracht werden, die, wenn wir sie unbeachtet lassen, unsere ganze Kunst zu schanden machen.

5. Ob es gilt, den Saft und Wohlgeschmack eines bestimmten Nahrungs- oder Genußmittels in eine Flüssigkeit hinüberzuleiten oder in eine Mischung zu fügen, oder ob es gilt, in dem zuzubereitenden Gegenstand den Saft und Wohlgeschmack zusammenzuhalten.

Welche Mittel wendet man im ersteren, welche im letzteren Falle an? Im ersteren Falle die Aufweichung des Stoffes durch allmähliche Erhitzung; Aufsetzen der Speisen mit kaltem Wasser, das wir allmählich zum Sieden bringen; im zweiten Falle durch Einlegen des Gegenstandes in kochendes Wasser oder kochendes Fett.

Man stelle es sich nicht so leicht vor, den Grundsatz der Saftentziehung oder des Saftzusammenhaltens durchzuführen, doch läßt er sich auf fast alle Nahrungsmittel anwenden.

Über die Maß- und Gewichtsbestimmungen bei der Speisezubereitung im Vergleich mit der Personenzahl.

Es ist von der größten Wichtigkeit, die zu jeder Schüssel oder zu einer ganzen Mahlzeit erforderlichen Zutaten für jede beliebige Personenzahl berechnen zu können. Die Erfahrung ist freilich, wie in allem, auch hierin die beste Lehrmeisterin; doch lassen sich allgemeine Regeln aufstellen, welche den Ungeübteren einen Wegweiser in die Hand geben. Besonders zu beachten für die Größe jeder Speise ist es, ob dieselbe bei einer kleinen Mahlzeit mit nur wenigen anderen Gerichten oder bei einer größeren Anzahl solcher gegeben wird; denn es leuchtet ein, daß bei einem Mahle von 3 oder 4 Schüsseln die Portionen für jede Person bedeutend größer sein müssen, als bei einem großen Festmahl, wo 10 bis 12 Gänge zur Befriedigung des Appetites vorhanden sind.

Suppe rechnet man auf jede Person einen Teller; man muß jedoch mehr davon anrichten, für den Fall, daß jemand zweimal davon nehmen sollte. Der Teller ist gleich 1/4 *l*. 1/8 *kg* Fleisch gibt eine mäßige, 1/4 *kg* Fleisch für jede Person eine kräftige Suppe; doch kann man bei größeren Festmahlen zu dem Rindfleisch noch ein altes Huhn hinzufügen.

Hors-d'oeuvres (Nebengerichte, Vorspeisen). Austern rechnet man 10 englische, Holsteiner aber nur 7 bis 8 auf die Person.

Fisch. Von Fischen berechne 1/2 bis 3/4 Pfund für jede Person, je nachdem die Mahlzeit aus mehr oder weniger Schüsseln besteht.

Fleischschüsseln. Rindfleisch, Rinderbraten, Kalbskeule u. a. m., als großes Stück bereitet, rechne 1/4 bis 1/2 Pfund auf die Person.

Gemüse mit Beilagen. Bei den Gemüsen ist es schwerer, ein bestimmtes Maß anzugeben, da dieselben nach dem Kochen oft sehr schwinden. Spargel rechnet man im Winter 5 Stangen, im Sommer 8 bis 10 auf die Person. Da Gemüse jedoch aufgewärmt sehr gut schmeckt, koche man davon stets reichlich. Bei trockenen Hülsenfrüchten und Reis rechne nur 1/5 Pfund für jede Person. Von den warmen Beilagen auf 2 Personen 3 Stücke, von den kalten, Zunge, Lachs und dergl., auf jede Person 2 Stück.

Warme Entrées (Eingang- oder Mittelgerichte). Diese sollen sich mehr durch die Feinheit als durch die Menge der dazu verwendeten Bestandteile auszeichnen und werden daher nicht so stark angerichtet. Man rechnet gewöhnlich 1 Stück, oder bei Ragouts 2 Löffel voll auf die Person; doch müssen immer mehr Stücke, als Personen sind, angerichtet sein, damit die Schüssel nicht ganz leer wird, was nicht zum guten Ton gehört. Man rechnet z. B. 14 Hühnerfilets (Lende) für 10 Personen, Kotelettes, Rippchen, Rindschnitte 1/4 *kg*, ebenso Beefsteaks 1/6 bis 1/4 *kg* auf die Person. Ein ausgewachsenes Huhn reicht als Frikassee für 4 bis 6 Personen, Tauben würde man für jede Person 1 rechnen. Fisch, zum Entrée bereitet, gibt man 1/8 *kg* für die Person.

Bei kalten Eingangsgerichten gilt dasselbe wie bei den warmen.

Braten. 1 Rehziemer 10 bis 16 Personen, 1 Rehkeule 10 bis 14 Personen, 1 Hirschziemer für 18 bis 22 Personen, 1 Hase für 6 bis 8 Personen, 1 großer Puter für 10 bis 16 Personen, 1 Pute für 6 bis 10 Personen, 1 Fasan oder Kapaun für 5 bis 8 Personen, 1 großes Suppenhuhn für 6 Personen, 1 Brathuhn für 1 bis 3 Personen, 1 Rebhuhn, Schnepfe für 2 bis 3 Personen, 1 Gans für 8 bis 10 Personen, 1 junge Gans für 5 bis 8 Personen, 1 Ente für 2 bis 5 Personen, 1 Taube für 1 Person, kleinere Vögel, z. B. Krammetsvögel, 2 Stück für jede Person.

Mehlspeisen. Man rechnet auf jede Person 1 bis 2 Eier, so daß eine Mehlspeise von 8 Eiern für 6 bis 8 Personen ausreichen würde. Die Speiseformen sind meist für 8 bis 12 Personen berechnet.

Gebäck. Man rechnet von kleineren Kuchen 2 bis 3, bei Torten 1 bis 2 Stück auf die Person.

Eis. Ein Eiskegel reicht meist für 10 bis 12 Personen.

Um nicht jede Kleinigkeit abzuwiegen, merke man sich folgendes:

Eine kleine Obertasse oder ein Weinglas enthält etwa 2/5 l Flüssigkeit. — Ein Liter Milch oder Wasser wiegt ungefähr 900 *g*. — Ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies wiegt 70 *g*. — Ein gehäufter Eßlöffel voll Mehl ist gleich 25 *g*, voll Semmel 17 *g* und voll Zucker 30 *g*.

Über Zeitbestimmung bei Speisezubereitung siehe bei jeder Gattung an der Spitze des Kapitels. Vergleiche der Maße siehe Anhang.

Nahrungsmittellehre.

Nahrungsmittel des Menschen, ihr Wert und Einfluß auf Gesunde und Kranke.

I. Das Fleisch.

Die Schlachttiere. Rind, Kalb, Hammel, Lamm, Schwein; Wildpret, zahmes Kaninchen, Geflügel und wildes Federvieh.

So weit die Geschichte der Menschen zurückgeht, wird das Fleisch als eines der wichtigsten Nahrungsmittel betrachtet, weil es die Stoffe enthält, aus denen unser Körper zusammengesetzt ist. Bei den Mahlzeiten der Karnivoren, Fleischesser, zum Unterschied von den Vegetariern, Pflanzenessern, bildet das Fleisch stets das Hauptgericht, weshalb die Kochkunst sich am meisten mit diesem Artikel beschäftigt und eine Mannigfaltigkeit in schmackhaften und gesunden Speisen aus Fleisch hergestellt hat.

Man kann jedoch das beste Fleisch auch förmlich ungenießbar machen, wenn die Hausfrauen und Köchinnen keinen Begriff von den chemischen Bestandteilen des Fleisches haben, weshalb sie von denselben Kenntnis nehmen und diejenigen Veränderungen beachten müssen, welche das Fleisch durch die Einflüsse der Luft, der Wärme und des Wassers annimmt.

Betrachten wir das Fleisch in seinem rohen Zustande, so wie solches von frischgeschlachteten Tieren gewonnen worden ist, so sieht man eine mit Blut durchdrungene Masse aus Fasern bestehend, die, mit dünnen Häuten bekleidet, ein Zellengewebe darstellt, mit Fett durchwachsen.

Die Hauptbestandteile dieser Fleischmasse sind: die Fleischfasern, der Fleischsaft, das Fett, das Bindegewebe, die Sehnen und die darin verlaufenden Nerven, Blut- und Lymphgefäße mit ihrem Inhalt. In diesem Gehalt von Fleisch sind folgende Stoffe*): Faserstoff, Eiweis, Leim, Nährsalze (besonders Kali und Phosphor, phosphorsaures Natron, phosphorsaures Ammonium und phosphorsaurer Kalk) und ein dem Fleisch eigenartiger Extraktivstoff.

Was wir nach dem Kochen des Fleisches als Fleischbrühe gewinnen, sind, mit Ausnahme des Faserstoffes und des Eiweisstoffes, alle übrigen Bestandteile vereinigt und in Wasser aufgelöst. Der eigene Geruch und pikante Geschmack der Fleischbrühe ist von den im Fleisch enthaltenen Extraktivstoffen abhängig. Die nährenden Stoffe des Fleisches bestehen in Gallerten und Salzen, der Faserstoff hingegen dient allein, den Magen zu füllen und ihn in Aktivität zu erhalten. Stark ausgekochtes und hierdurch seiner nährenden Bestandteile beraubtes Fleisch ist eine fast kraftlose Substanz. Dagegen besitzt gebratenes Fleisch nicht nur den vollen Nährwert, sondern auch einen kräftigeren Geschmack als gekochtes. Durch die Wirkung des Feuers wird der Geschmack und Geruch des dem Fleische beiwohnenden Extraktivstoffes in hohem Grade erhöht.

Da nun das Fleisch das teuerste Nahrungsmittel ist, so wird die daraus bereitete Fleischbrühe ein sehr kostspieliger Genuß, den der Unbemittelte sich kaum gönnt.

*) Nach den Chemikern Thouvenel, Fourcroy und Hatcheth.

Zur Ernährung eines kräftigen Arbeiters, der schwere Arbeit leisten will, gehören täglich bei gemischten angemessenen Speisen 365 g Fleisch, zu einer guten Fleischbrühe von $^1/_2$ l gehören jedoch 250 g Fleisch. Ein Kranker, der unbemittelt ist und Fleischbrühe zur Stärkung genießen soll, ein wenig besitzender Genesender, dem Fleischbrühe, aber kein Suppenfleisch, sondern gebratenes Weißfleisch verordnet ist, wird nur mit den schwersten Opfern sich aus Fleisch eine gute Suppe und außerdem gebratnes Fleisch verschaffen können, und wie schwer wird es erst einem Alleinstehenden, der keine Häuslichkeit hat, nur auf fremde Hilfe bei seinen Speisebedürfnissen angewiesen ist, sich jederzeit schnell eine gute Fleischbrühe herzustellen. Eine solche Suppe aber ist nicht nur ein Genuß, sondern sie wirkt anregend auf die Magen- und Geschmacksnerven, gibt ein Gefühl des Behagens, ein Kraftgefühl, und zwar je vollkommener sie ein Saft-Auszug (Extrakt) des Fleisches ist. — Da nun,

Das Rind.

abgesehen davon, daß das Fleisch in den meisten Ländern Europas, besonders in großen Städten, das teuerste Lebensmittel ist, auch die Anschaffung von frischem Fleisch oft ganz unmöglich wird, wie z. B. auf langen Seereisen, im Kriege, auf Forscherreisen in unwirtliche Gebiete, so sind bereits im Anfang des Jahrhunderts die französischen Chemiker Proust und Parmentier darauf gekommen, die Fleischbrühe zu konzentrieren und in Form von Bouillontafeln darzustellen. Durch Justus von Liebigs Erfindung ist Fleischextrakt ein Konsumartikel von hohem Werte geworden. In unserer Zeit ist dieser Fleischextrakt und konzentrierte Bouillon so leicht zu haben, daß auch weniger Bemittelte sich den Genuß einer Tasse Fleischbrühe leicht verschaffen können.

Das kräftigste, gebräuchlichste Fleisch ist das Rindfleisch. Man unterscheidet: a) Ochsenfleisch, b) Kuhfleisch, c) Stierfleisch, d) Bullenfleisch.

Das erstere, das Ochsenfleisch, ist das vorzüglichste; man nimmt es meist von 3—4 jährigen, verschnittenen und gemästeten Tieren, die zartes Fleisch haben und sehr fett werden. Freilich gehört dieses nur zu den Seltenheiten, da die Ochsen von 2—5 Jahren meist als Zugtiere auf dem Lande benutzt werden.

Das Kuhfleisch ist weniger wert, weil weniger schmackhaft und zart, denn das Fleisch der 3—4 jährigen Kühe, welches ebenso vorzüglich wie das junger Ochsen

ist, kommt fast nie in den Handel, da die Kuh rentabler ist, wenn sie Milch und Kälber liefert. Werden die Kühe aber jung geschlachtet, so haben sie sicher einen Fehler.

Das Stierfleisch, wenn jung, ist ein Mittelding zwischen Kalb- und Ochsenfleisch, wird jedoch nicht recht fett, weil die jungen Stiere sich schwer mästen lassen, es ist geringwertiger als Ochsenfleisch.

Am schlechtesten ist das Fleisch der Bullen oder sogenannten Brüllochsen, es ist zähe und hat einen widrigen, bockartigen Geschmack, woran man erkennen kann, ob man betrogen wurde, wenn man Ochsenfleisch forderte und Bullenfleisch erhielt.

Junges Rindfleisch gibt saftige Braten, aber schwache Suppen, altes Fleisch ist zähe, saftlos und schwer verdaulich, liefert aber kräftige Suppen.

Zarter als das Rindfleisch und doch zu ihm gehörig, ist das Kalbfleisch von den jungen Tieren, welche in den ersten 14 Tagen bis 15 Wochen geschlachtet werden. In Deutschland herrscht der große Mißbrauch, die Kälber zu schlachten, ehe ihr Fleisch reif wird, weshalb bei uns, je jünger das Kalb, desto weniger nährend; in England und Irland schlachtet man Kälber nicht vor 10 Wochen, weshalb dort das Fleisch weit kräftiger und ebenso das Kalbsleder zu Schuhen kräftiger und gesuchter ist. Im Geschmack ist Fleisch von einem 6 Wochen alten Kalbe das beste.

Das Hammel- oder Schöpsenfleisch kommt dem Rindfleisch an Nahrhaftigkeit am nächsten, steht ihm jedoch im Geschmack bei weitem nach; ist es mager, so hat es eine zähe Faser, ist es fett, so erregt es oft Widerwillen; hat es aber einen alten Geschmack, was oft bei warmer Witterung schon am dritten oder vierten Tage vorkommt, so ist es höchst unangenehm und der Gesundheit schädlich. Beim Ankauf hat man darauf zu achten, daß das Fleisch von einem gesunden, zwischen zwei und drei Jahr alten, möglichst in einer Gebirgsgegend geweideten Tiere sei. Das Spätjahr ist die beste Zeit für Hammelbraten, weil da die Tiere am besten genährt sind. Man unterscheidet:

a) Schöpsen- oder Hammelfleisch von verschnittenen jungen Schafböcken, welche, gemästet, sehr leicht fett werden. Man nennt sie im ersten Jahr Hammellämmer, im zweiten Zeithammel, im dritten Leithammel.

b) Schafe, die weiblichen, die, wenn sie ein Jahr kein Lamm geworfen haben, sehr leicht fett werden, sind aber nicht so zart wie die Hammel. Zarter sind:

c) die Lämmer, welche in den sechs Wochen, so lange sie von Muttermilch leben, ein sehr delikates, aber leicht in Verderben übergehendes Fleisch haben, weshalb man es schnell verbrauchen muß.

d) Der Schafbock gibt ein wenig zartes und unangenehm böckern schmeckendes Fleisch.

Das Schweinefleisch, dieses auf die mannigfaltigste Art verwendbare Fleisch würde den ersten Rang unter den Fleischarten einnehmen, wenn es nicht neben seinen vielseitigen Vorzügen auch große Mängel hätte.

Daß das Schweinefleisch viel Gesundheitsschädliches hat, sehen wir schon aus dem mosaischen Verbot, welches vor mehr als 2000 Jahren den Juden den Genuß desselben verbot, weil es im allgemeinen und besonders im heißen Klima nachteilig auf die Gesundheit wirkt.

Erwägt man aber die vielfachen Vorteile, welche der Gebrauch des Schweinefleisches, des Specks, des Schmalzes, der Würste, des geräucherten und gepökelten Fleisches der Volkswirtschaft gewährt, z. B. bei Seereisen, so muß man einräumen, daß das Schweinefleisch ungemein zu schätzen ist. Besonders aber ist es den Engländern und Franzosen zu danken, welche durch Musterwirtschaften und Fachschriften die Behandlung der Zucht, die Mästung, die tierärztliche Vorsorge dieses so nutzbaren Tieres in weiten Kreisen verbreiteten.

Das Fleisch von Schweinen, deren letzte Lebenstage durch den Genuß von Milch versüßt wurden, ist besonders gut. Zwar wird das Schwein bei Kartoffelmästung fetter, bekommt aber minder kräftiges Fleisch. Eicheln und Buchen machen das Fleisch tranig. Auch bei diesem Tier gibt es verschiedene Klassen in Ansehung des Fleischwertes. Das vorzüglichste Fleisch geben halb- und dreivierteljährige Schweine und Sauen, die gemästet sind. Die zweijährigen schlachtet man meist des Speckes und Schmalzes wegen, wo dann nur wenig, meist nur der Schinken als Fleisch genossen wird. Eine besondere Delikatesse finden Feinschmecker an den jungen Schweinchen, welche, noch saugend, nur Muttermilch genießen und Spanferkel genannt werden.

Das Schwein.

Das geringe Schweinefleisch wird beim Kochen rötlich und hat gelbliches, leicht flüssiges Fett. Gutes Schweinefleisch gibt einen weißen Braten, der Speck ist fest, kernig und von weißer Farbe.

Besonders gefährlich ist trichinöses und finniges Fleisch. Wenn auch die obligatorische Fleischschau bei uns in Deutschland ein wachsames Auge auf die Beschaffenheit des Schweinefleisches hat, so muß man sich doch selbst die notwendige Kenntnis davon zu verschaffen suchen.

Rohes Schweinefleisch sollte nie gegessen werden, weil da die Gefahr am größten ist. Die Trichinen kommen zuerst in den Magen und Darmkanal und verursachen dort große Unruhe; Magenkatarrh mit Magenschmerzen und Erbrechen, Darmkatarrh mit Leibschmerzen und Diarrhöe. Durch letztere kann es vorkommen, daß die Trichinen von selbst abgehen und daß man keine weiteren Folgen fühlt. Bleiben aber die Trichinen im menschlichen Körper, so wählen sie sich die Muskeln zur Wohnstätte und verursachen ein langjähriges, schmerzhaftes Hinsiechen, das gewöhnlich mit allerlei Krankheiten verwechselt wird und nicht selten unter typhusartigen Erscheinungen zum Tode führt. Die Hauptsymptome der Trichinenkrankheit oder Trichinose sind: Große Mattigkeit, Appetitlosigkeit, Muskelschmerzen, namentlich an Armen und Füßen, und Fieber.

Die Finnen sind eine andere Parasitenkrankheit des Schweines, die übrigens auch beim Rinde und anderen Tieren vorkommt. Verspeist man finniges

Fleisch roh, so kann man sich mit der genossenen Finne den Bandwurm einführen. Das finnige Fleisch ist sehr leicht zu erkennen, während man die Trichinen mit dem bloßen Auge nicht sehen kann. Die Finnenkapseln sind groß genug, um sie erkennen zu können. Sie sind länglich-runde, hirsekorn- bis erbsengroße, weißliche Knötchen oder Bläschen, welche sich in den Zellgewebsschichten der Muskelbündel, in den Muskelscheiden, selten im Fette befinden, welche, wie man durch Vergrößerungsgläser beobachtet hat, kleine, dem bloßen Auge kaum merkliche Infusorien enthalten. Die Finnen erscheinen als den Gerstenkörnern ähnliche weiße Klümpchen ohne allen Geschmack. Wenn trichinenhaltiges Fleisch recht gar gekocht oder gebraten ist, so ist jedes Leben darin zerstört, selbst die bereits eingekapselten Trichinen. Gut gekochtes Fleisch kann man nach der Meinung der Ärzte daher ohne Bedenken genießen. Für Menschen, die gern fett werden wollen und einen guten Magen haben, ist der Genuß von fettem Schweinefleisch anzuraten.

Das frische Schweinefleisch wird auf feiner Tafel gering geachtet, dagegen steht das gesalzene und geräucherte überall in gutem Ansehen und wird in der feinen Küche vielfach verwandt. — Die Untersuchungen haben ergeben, daß 3 % der amerikanischen Schweine trichinös sind, während unter 10000 deutschen Schweinen nur ein trichinöses vorkommen soll.

Übrigens gibt es auch Krankheiten der Tiere, welche nicht nur zur Vorsicht im Einkauf von Schweinefleisch, sondern auch bei dem des Rind- und Hammelfleisches auffordern. Sehr schädlich für Menschen ist der Genuß vom Fleisch solcher Tiere, welche an folgenden Krankheiten litten: Lungenseuche, Rinderpest, Milzbrand, Perlsucht. Folgendes sind die Kennzeichen von gesundem Fleisch:

1. Das Herz muß aus festem, dichtem Fleisch bestehen und eine schöne, blutrote Farbe haben.
2. Die Lungen müssen sich leicht und schwammig anfühlen, ein schönes, blaßrotes Ansehen haben und frei von Auswüchsen und Geschwüren sein.
3. Die Leber muß von blutroter Farbe sein, eine feste Substanz, die sich weder mürbe noch knotig anfühlt. Die an derselben befindliche Gallenblase darf nicht übertrieben groß sein. Der Gallengang darf sich nicht in zu viele Äste in der Leber ausbreiten, wodurch sich Verhärtungen und Knoten bilden. Eine solche gallige Leber, die grünlich marmoriert aussieht, muß ganz verworfen werden, sie ist selbst für Tiere schädlich.
4. Die Milz muß frisch und bläulich aussehen, darf nicht aufgetrieben sein, noch eine dunkelbraune Farbe haben; das Fleisch davon muß fest, doch etwas schwammig, aber nicht mürbe, nicht voll Knoten und Blasen rein.
5. Die vier Magen des Rindviehes, der Panzer, die Haut, der Psalter und der Rahm, sowie die Gedärme müssen ein reinliches Aussehen haben, man darf an ihnen keine roten, blauen und schwärzlichen Flecke wahrnehmen.
6. Die Zunge muß ganz rein sein, es dürfen sich an derselben weder Blasen noch Schrammen zeigen.
7. Die Nieren müssen ein schönes, rotes, glänzendes Ansehen haben, an denselben darf keine Wasserblase, keine Eiterblase, noch Geschwüre bemerkt werden.

Gutes Fleisch ist zu erkennen: es darf weder blaßrot, noch tief purpurrot sein, ersteres ist ein Zeichen von Krankheit, letzteres, daß das Tier einen unnatürlichen Tod gefunden.

Gutes Fleisch hat ein marmoriertes Aussehen, welches von den Verzweigungen des intercellularen Fettes herrührt; das Fett, namentlich das der inneren Organe, ist hart und talgig, niemals feucht, während das Fett von kranken Tieren weich und wässerig ist.

1

2

3

4

Hammelfleisch.
1. Vorderviertel (Blatt und Rippen). 2. Halber Rücken nebst Niere und Bauchlappen
3. Rippchen mit Lende. 4. Keule.

Gesundes Fleisch fühlt sich fest und elastisch an und macht den Finger kaum feucht.

Gesundes Fleisch hat einen nur schwachen, angenehmen Geruch. *Krankes* riecht unangenehm, muffig oder verwest, zeigt auch oft, wenn man es schneidet, einen Arzneigeruch.

Gutes Fleisch läßt sich kochen, ohne sehr zusammenzuschrumpfen und ohne dabei einen großen Gewichtsverlust zu haben. *Schlechtes* Fleisch zieht sich sehr zusammen.

Wird *gutes* Fleisch unter dem Mikroskop untersucht, so erscheint die Muskelfaser glatt, scharf begrenzt und frei von Infusorien; die Faser von *krankem* Fleisch dagegen zeigt sich aufgequollen, als wäre sie in Wasser aufgeweicht gewesen, und die Querstreifen sind undeutlich und von einander entfernt; oft sind auch kleine, den Infusorien ähnliche Organismen im kranken Fleisch vorhanden, besonders bei an der Rinderpest leidenden Tieren.

Wildpret.

Ich darf wohl kaum hinzufügen, daß viele Krankheiten nur vom Genusse kranken Tierfleisches herrühren und man sich beim Einkauf daher mit aller Vorsicht vor demselben zu hüten hat. Bei keiner Ware ist das Wort mehr anzuwenden, als beim Fleisch: Wer billig kauft, zahlt teuer, denn er erhält schlechtes und geringwertiges Fleisch.

Das *Pferdefleisch* schließe ich von meinem Kochbuch vollständig aus. Es wird nie in der Kochkunst eine große Bedeutung bekommen, da nur alte, abgemagerte, abgearbeitete oder kranke Pferde zum Schlächter kommen. Junge Pferde haben einen viel zu großen Wert, als daß man sie ohne größte Not schlachten würde. Ich warne ganz besonders hier in Berlin vor dem Genusse des Pferdefleisches, weil hier ein großer Handel damit getrieben wird; ärmere Leute und gewissenlose Gastwirte kaufen das Pferdefleisch seiner Billigkeit wegen. Wie könnte aber das Fleisch der edelsten und nutzbarsten Tiere zu 20 und 30 Pf. pro Pfund verkauft werden, wenn es nicht von Pferden herrührte, die nur noch Schlachtwert besitzen? Dabei beträgt der Verbrauch von Pferdefleisch in Berlin bei 14 Roßschlächtern mehrere Millionen Pfund.

Was das *Wildpret* anbelangt, so gehört es zu der *kräftig nährenden* und *blutbildenden* Fleischgattung. Da dasselbe durchschnittlich weniger Fett hat, als das Fleisch zahmer Masttiere, so ist es auch leicht verdaulich; man bereitet es aber mit Speck und Butter, um ihm den notwendigen Zusatz und Wohlgeschmack des fetten zu geben. Der sogenannte Hautgoût, der ein Zeichen angehender oder schon vorgeschrittener Verwesung ist, wird zwar von vielen als Leckerbissen betrachtet, ist aber jedenfalls ekelhaft und ungesund.

Junges Wild verbraucht man bald, altes läßt man an der Luft einige Tage hängen, um das Fleisch mürbe zu machen.

Der Hase muß, wenn er einen guten Braten geben soll, jung sein, wie alles andere Wild; alt ist er trocken und zähe. Für Magenkranke muß jedes Fleisch natürlich, nicht mit Beize oder Marinade oder sauren Saucen bereitet werden.

Das Reh gibt nur bis es zwei Jahr alt ist einen zarten Braten, dann wird es grobfaserig und schwer verdaulich. Die braunen Rehe haben in der Regel zarteres Fleisch als die roten, die Gaisen zarteres als die Böcke. Je gebirgiger die Gegend, desto kräftiger das Fleisch. Für schwachen Magen ist das Fleisch vom einjährigen Reh, und zwar Keule oder Rücken, das beste. Die Leber vom Reh ist Kranken zu empfehlen, weil sie wenig Fett enthält.

Die Gemse gibt keinen guten Braten, sie ist grobfaserig und trocken. In der Kochkunst findet sie, weil sie eine Rarität ist, die in den wenigsten Ländern vorkommt, keine Erwähnung.

Vom Hirsch ist das Fleisch der Kälber und der Spießer besonders zart, die älteren Tiere haben zähes Fleisch; am besten ist Hirschfleisch im Frühling und Anfang des Sommers.

Das Dammwild ist durchschnittlich fetter als das andere und eignet sich sehr gut für Kranke. (Wiels Kochbuch für Magenkranke.)

Zwischen dem Wildschwein und dem zahmen Schwein herrscht, obgleich beide von gleicher Abstammung sind, ein großer Unterschied. Es wird zu dem pikantesten und zartesten Wildpret gerechnet. Das Fleisch ist, der freien, bewegten, im Walde zugebrachten Lebensart des Tieres nach, nicht so fett und weit gesünder, als das vom zahmen. Am zartesten ist das Fleisch der Frischlinge. Am besten eignet sich der Genuß des Wildschweines im November und Dezember. Das Fleisch des einjährigen Wildschweins gibt einen guten Braten, älteres muß wie alles Wild gebeizt oder mariniert werden.

Ein wenig gebräuchliches Fleisch, aber zart und leicht verdaulich wie Hühner, ist das Kaninchenfleisch, das man daher weit mehr in Anwendung bringen müßte.

Das Geflügel.

Das Fleisch vom zahmen, ausgewachsenen Geflügel ist reich an Eiweißstoffen, dagegen arm an Leimstoff und setzt deshalb beim Braten wenig Fett ab. Beim jungen Geflügel ist das entgegengesetzte der Fall. Die Nahrung vom zahmen Geflügel eignet sich besonders für Vollblütige, Hämorrhoidalleidende. Beim Einkauf muß man darauf sehen, daß man junges, gut gemästetes Geflügel kauft; dasselbe erkennt man an der vollen Brust, an den weichen, biegsamen Knochen, am weißen Fleisch, an der zarten Haut, an kleinen, zerbrechlichen Schnäbeln, an der Farbe und Feinheit der Füße.

Bei den Hühnern sind die unter zwei Jahren zum Braten, die älteren zur Suppe geeignet; das Fleisch der Hennen ist durchweg zarter als das der Hähne. Für Magenkranke eignen sich am besten gebratene oder gedämpfte junge Hühner; Suppen von alten Hennen und das gedämpfte und gebratene Fleisch von Hühnern eignet sich für jeden Kranken und Genesenden, während die delikaten, fetten, in Frankreich gezüchteten Poularden sich nur für gesunde Feinschmecker eignen. Hühnerbraten ist, gut zubereitet, für die feinste Tafel ein Leckerbissen.

Der Truthahn hat trotz seiner Größe ein sehr zartes Fleisch. Ältere, also Tiere vom zweiten Jahre an, müssen einige Tage hängen, um mürbe zu werden. Alte Truthähne sind nur zu Suppen verwendbar. Sie sind zu erkennen am starken Haarbüschel auf dem Kopfe, an rauher, lederartiger Haut, starken, roten Beinen,

während die jungen gräulich weißliche, zierliche Füße haben. Die Zeit des Genusses vom Truthahn ist von Dezember bis Ausgang März.

Tauben sind das ganze Jahr gleich gut, aber am billigsten im Sommer. Junge Tauben geben einen sehr guten Braten für Genesende und Kranke, alte Tauben eine vortreffliche Suppe.

Die Gans, die besonders in Norddeutschland sehr beliebt ist, liefert jung Genesenden und Gesunden ein gleich zuträgliches Fleisch. Dagegen sind die gemästeten Herbstgänse ihres Fettes wegen nur Gesunden anzuraten. Was am besten an der Gans schmeckt, die gut gebratene fette Haut, ist am schwersten verdaulich.

Beim Einkauf des Geflügels beobachte man, daß die Schnäbel des Jungviehs sich leicht brechen, die Flügelfedern sich leicht ausreißen lassen; bei den gemästeten sehe man darauf, daß das Fett nicht gelb ist, weil dies ein Zeichen, daß sie mit Leinsamen gefüttert sind, wodurch sie einen öligen Geschmack erhalten.

Die Ente hat, wenn sie jung ist, noch zarteres Fleisch als die Gans und eignet sich zum Braten für Gesunde und Kranke, obgleich viele behaupten, daß die Ente schwer zu verdauen sei. Jedenfalls ist sie in ihrer eigenen Ernährung sehr wenig wählerisch wie das Schwein, und man behauptet auch, daß sie Trichinen habe.

Zahmes Geflügel.

Das wilde Geflügel oder Federwild hat höheren Nährwert als das zahme und einen pikanteren Geschmack. Wenn es jung ist, wird es leicht verdaut und eignet sich deshalb für Magenkranke und Genesende.

Das Federwild, welches immer auf dem Fluge ist, kräftigt durch diese Arbeit besonders die Muskeln der Brust, weshalb diese sehr fleischig ist und die besten Stücke gibt. Zu erwähnen ist, daß man das Eingeweide des Wildgeflügels nicht fortwerfen soll; z. B. sind die kleinen bittern Lebern bei Feinschmeckern sehr beliebt und stärken die Magennerven.

Die wichtigsten Arten des Wildgeflügels sind: das Rebhuhn, das Haselhuhn, das Schneehuhn, das Birkhuhn, der Auerhahn, der Fasan, die Waldschnepfe, die Bekassine, die Trappe, die Wildgans, die Wildtaube, die Wildente, der Krammetsvogel.

Verwerflich ist es, die kleinen Singvögel wegen ihres kaum nennenswerten Fleisches zu töten, weshalb ich diese hier gar nicht aufführe.

Da das Wildgeflügel wenig Fett hat, umhüllt man es bei der Zubereitung mit Speck, was den Wohlgeschmack noch erhöht. —

Hiermit wäre die Reihe der Fleischarten geschlossen, obwohl ich manche wohlwissentlich nicht besprochen habe, die bei uns gar nicht gebräuchlich sind, wie z. B. die Bären u. a. m.

Ich möchte bei der Wichtigkeit und Allgemeinheit der Fleischkost nur noch kurz angeben, welche Schädlichkeiten durch dieselben entstehen können, wenn man die Winke nicht beachtet, welche Männer der Fachwissenschaft und die Erfahrung geben.

Es unterliegt keinem Zweifel, daß rohes Fleisch schwerer verdaulich ist, als durch Erhitzung zubereitetes, weil der Magen ersteres weit schwerer auflöst. Eine Ausnahme macht feingeschabtes rohes Fleisch, es ist dies eine von Ärzten empfohlene kräftige Nahrung, welche nur den Nachteil, besonders für Kinder, hat, daß das rohe geschabte Fleisch Träger von Eingeweidewürmern sein kann. Die leichtere Verdaulichkeit des gebratenen, gedämpften oder gekochten Fleisches besteht darin, daß das im Fleische enthaltene Bindegewebe, welches die einzelnen Muskelfasern zu Muskelbündeln und schließlich zu Muskeln verbindet, in Leim umgewandelt wird. Unterstützt wird diese Wirkung durch eine im Muskel vorhandene Säure. Diese Säure tritt von selbst im toten Muskel auf, aber erst nach einiger Zeit; das ist der Grund, warum wir frisch geschlachtetes Fleisch nicht verwenden, sondern es einige Zeit liegen oder hängen lassen, um es mürbe zu machen.

Wollen wir gutes saftiges Fleisch auf die Tafel bekommen, so müssen wir es beim Kochen je nach der Größe oder der Art des Stückes längere Zeit auf einer Temperatur erhalten, die nicht höher als 60 bis 70 Grad ist. Die Temperatur regelt sich von selbst bei großen Stücken, weshalb diese einen besseren Braten geben.

Wollen wir Fleisch längere Zeit aufbewahren, ohne daß es gesundheitsschädlich wird, so müssen wir ihm das Wasser entziehen. Es geschieht dies durch Trocknen an der Luft, durch Räuchern, durch Einsalzen oder durch Einkochen in luftdicht verschlossene Büchsen. Beim Einsalzen verliert es an Nährwert.

Als ungenießbar betrachte man:

1. Das Fleisch von Tieren, die an innerer Krankheit gestorben oder während des Absterbens getötet worden sind. Auch das Fleisch von gesunden Tieren, die infolge von erschöpfender Anstrengung gestorben sind, ist schädlich. Bei solchen Tieren ist das Fleisch entfärbt und mürbe, das Blut flüssig und schwarzrot, und die Fäulnis tritt schnell ein.
2. Das Fleisch von Tieren mit ansteckender Krankheit, die auf den Menschen übertragbar sind; hier kommen besonders in Betracht: Rotzkrankheit, Milzbrand, Tuberkulose, Wutkrankheit. Ferner darf das Fleisch pockenkranker Tiere nicht genossen werden.
3. Fleisch mit Parasiten, die sich im Menschen weiterentwickeln können, wie Finnen, Trichinen.
4. Fleisch von vergifteten Tieren.
5. Fleisch von Tieren mit schweren Infektionskrankheiten, dazu gehören: Auszehrung, Krebs usw.
6. Faules, bereits in Verwesung übergehendes Fleisch, welches um so schädlicher, je mehr die Fäulnis vorgeschritten ist, und endlich
7. Bleihaltiges Büchsenfleisch, von dem die oberste Schicht sehr oft Bleisalz enthält, wenn die Verlötung unzweckmäßig zu dick aufgetragen war.

Genießbar ist von kranken Tieren nur dann das Fleisch, wenn Lokalleiden vorhanden waren, die keine Infektionsherde bilden, also keinen allgemeinen Zerstörungsprozeß zur Folge haben.

Die beste Sicherheit vor ungenießbarem Fleisch ist obligatorische Fleischschau, verbunden mit öffentlichen Schlachthäusern; wo diese nicht sind, ist doppelte Vorsicht geboten.

II. Die Fische.

Obgleich auch diese Tiere uns Fleisch liefern, verdienen sie besonders besprochen zu werden, da das Element, in welchem sie existieren, auf das Fleisch und seine Eigenschaften als Nahrungsmittel, sowie auf seine Bereitungsweise von Einfluß ist.

Die großen gelungenen Fischerei-Ausstellungen haben viel dazu beigetragen, die Kenntnisse auf diesem Gebiet zu erweitern und die Mannigfaltigkeit der Arten, wie ihre Nutzanwendung zur Anschauung zu bringen. Bei keinem Tier ist so sehr darauf zu achten, als bei Fischen, daß sie frisch seien und bald zubereitet werden, denn Fische faulen und zersetzen sich sehr leicht, nehmen dann einen höchst unangenehmen Geschmack an, verderben augenblicklich den Magen, bringen Unterleibskrankheiten hervor und sollten als ungenießbar betrachtet werden. Dagegen ist der Genuß frischer, nicht zu fetter, besonders der Schuppen-Fische, fast jedem Kranken und Genesenden anzuraten, sobald Fleisch erlaubt wird, da das Fischfleisch sehr leicht verdaulich ist. Frische Fische erkennt man an den roten Kiemen, aber oft üben die Verkäufer, eben weil sie wissen, daß der Käufer gleich auf die Farbe der Kiemen sieht, einen betrügerischen Anstrich von frischem Blut. Will man sich nicht täuschen lassen, so muß man dies untersuchen.

Die Fische mit glatter Haut, welche eine zusammenhängende, grobfaserige Masse darstellt, sind nicht so leicht verdaulich; das Fleisch der Seefische ist nahrhafter als das der Süßwasserfische, doch des großen Fettgehalts wegen schwerer verdaulich. Fische sind eine vorzügliche Nahrung für Vollblütige, Hämorrhoidalleidende und solche die an Gicht und Neigung zum Schlagfluß leiden, auch Fieberkranken empfehlen Ärzte gern leicht verdauliche, einfach gesottene Fische. — Für Gesunde bietet die Fischnahrung die angenehmste Abwechslung mit den Speisen und die Kochkunst hat viel Fleiß darauf verwendet, sie auf die mannigfachste Weise zu wahren Leckerbissen der feinen Tafel zu bereiten. Früher gehörten sie mehr zu den Luxusspeisen, doch durch den leichteren und schnelleren Transport und die künstliche, immer mehr verbreitete Zucht sind sie zur Volksnahrung geworden. Einseitige Fischnahrung ist jedoch keineswegs zu raten, sie würde bleich und schlaff machen. Während der Laichzeit darf man Fische nicht genießen, da ihr Fleisch dann schädlich und auch nicht schmackhaft ist. Die Lebensdauer der Fische ist in vielen Fällen sehr bedeutend, man hat Beispiele, daß Karpfen und Hechte über 150 Jahre alt geworden sind. Zu alte Fische haben auch zu grobes Fleisch, zu junge zu viel leimartige Stoffe, daher sind die schmackhaftesten die mittleren von normaler Größe. Das Fleisch der Raubfische ist besser als das der nur im Schlamme und von Unrat sich nährenden Fische. Auch bei den Fischen gilt wie bei dem Fleisch, daß sie weit saftiger und besser bleiben, wenn sie in siedendes Wasser oder siedendes Fett gelegt werden, als in kaltes oder lauwarmes. Nur wenn man Suppen, Fischcoulis oder Gelée bereiten will, setzt man sie mit kaltem Wasser auf.

Die Fische haben in der Regel kein zähes Leben und sind mit einem Schlage auf den Kopf und das Genick zu töten. Will man sie abschuppen, so halte man sie am Schwanz und fahre schräg mit dem Messer aufwärts, um die Schuppen abzulösen, und streifenweise, langsam abzuheben. Will man sie ausnehmen, so lege man sie auf ein angefeuchtetes Brett, schlitze den Bauch von oben nach unten auf, nehme die Eingeweide behutsam heraus, löse die Galle von der Leber, beseitige das Rückenblut und die zähe am Rückgrat sitzende Haut, so wie die Blase, trenne Rogen oder Milch von den andern Eingeweiden und schneide bei Fischen, die aus Teichen kommen und daher leicht sumpfig schmecken, auch die Kiemen ab. Zuweilen nimmt man auch die Fische am Kopfe aus; da schneidet man beide Kiemen ab, macht einen Querschnitt von einem Kiemendeckel zum andern und zieht die Eingeweide heraus. Man wäscht dann den Fisch, läßt ihn aber, wenn er geöffnet und ausgenommen ist, nicht mehr im Wasser liegen, weil er an Wohlgeschmack und Nahrhaftigkeit verliert.

Bei den Fischen unterscheidet man ebenso viele verschiedene Werte, als beim

Fleisch der andern Tiere. Man taxiere sie nach ihrer normalen Größe. Ein Hecht ist am wertvollsten, wenn er 2 *kg* hat, dasselbe gilt von einer Seeforelle. Auch der Fisch ist Krankheiten unterworfen, welche auf Menschen übergehen; ebenso haben die Fische Eingeweidewürmer, welche, wenn besonders der Darmkanal nicht gut ausgenommen ist und die Fische nicht ganz gar gekocht sind, sich bei dem Menschen einquartieren.

Den ersten Rang unter den Fischen nehmen die Lachse oder Salmoniden ein. Dieser große, schöne und außerordentlich wohlschmeckende Fisch gehört zu der Gattung Bauchflossen, hat einen spitzigen Kopf, ein großes Maul mit starken Zähnen, wird 20 *cm* bis 2 *m* lang und 5 bis 25 *kg* schwer. Rücken und Kopf sind schwärzlich, die Seiten bläulich, der Bauch silberweiß, Seiten und Bauch sind mit roten Flecken gesprenkelt. Seine Nahrung besteht aus kleinen Fischen, Wasserinsekten und Würmern. Im ersten Jahre heißt der Lachs Lachskind oder Lachskunze, nach einem Jahr Salmling oder Saibling, wenn er später fett ist: Weißlachs, wenn er mager und unansehnlich ist: Graulachs, zur Laichzeit Kupferlachs, ein altes Männchen heißt Hakenlachs, wegen des so geformten Unterkiefers; ist er im Meer gefangen, so nennt man ihn Meer- oder Rotlachs; er bewohnt abwechselnd Süßwasser und Seen, indem er im Winter das salzige Element vorzieht, im Sommer das süße Wasser, immer aber kehrt er zu den Stätten zurück, wo er gelebt hat, was wiederholt erprobt ist, er überwindet dabei alle Schwierigkeiten und überspringt oft 1—2 *m* hohe Wehre.

Das Fleisch des Lachses, welcher auch Salm genannt wird, ist rötlich und fett, man genießt es frisch, geräuchert und mariniert. Man unterscheidet den Lachs nach den Gewässern, in denen er gefunden wird, Elblachs, Donaulachs, Weichsellachs u. a. m.

Die Gattung Forelle: 1. die Lachs- oder Meerforelle mit rötlichem Fleisch, das beim Sieden heller wird; 2. die Seeforelle oder der Silberlachs, die Maiforelle; 3. Die Bach-, Berg- und Steinforelle, welche als die feinste und zarteste betrachtet wird.

Die Gattung Äsche, laicht im März und April, sieht schwärzlich-grau aus, ist ebenso fein wie die Forelle, aber billiger, weil sie den Transport nicht verträgt und leichter abstirbt.

Die Gattung Felchen, Blaufelchen, Sandfelchen und Kropffelchen, pökelt und räuchert man. Alle diese Lachsarten gehören zu den teuren Fischen; sie laichen im Winter.

Stint, Alander oder Spiering, ein kleiner zur Gattung der Lachse gehöriger silbergrauer Fisch, mit hervorragendem Unterkiefer und weichen Schuppen, wird höchstens 12 *cm* lang, hat einen gurkenartigen Geruch und sehr wohlschmeckendes Fleisch; man backt und kocht ihn meist als Garnierung.

Karpfen.

Im Sommer laichen folgende Fische, die also besser in den Wintermonaten schmecken: die Karpfen. Hierzu gehören: 1. die Fluß- und Teichkarpfen. Diese Fische leben alle in Süßwassern und nähren sich mehr von Kräutern, Tonerde, Würmern und Wasserinsekten, nicht aber von Fischen. Der Normalfisch wiegt 1—2 *kg*, doch gibt es alte Karpfen bis 20 *kg* schwer. Sie haben einen großen Kopf, dicke Lippen, 4 Bartfäden, 1 Rückenflosse, 1 Afterflosse. Die Flußkarpfen sind bei weitem wohlschmeckender, wie die Teichkarpfen, die oft dumpf schmecken, doch kann man ihnen den Beigeschmack nehmen, wenn man sie 1 Eßlöffel starken Essig schlucken läßt, wonach ihre Schuppenhaut förmlich Schlamm ausschwitzt, was beim Abschuppen beseitigt wird. Man empfiehlt auch, Teichkarpfen einige

Tage vor dem Gebrauch in frisches Quellwasser zu tun und mit in Weinessig getauchten Brotbrocken zu füttern. 2. die Spiegelkarpfen, vorzüglich groß und schmackhaft, nackt und nur mit 3 Reihen großer Schuppen versehen; 3. die Lederkarpfen, braun, ohne Schuppen; 4. die Sattelkarpfen, mit besonders großen Schuppen über dem Rücken; 5. die Kohlkarpfen, Karauschen und Bastardkarpfen, die Schleien, Barben, Braitlinge oder Brachsmen und endlich die minderwertigen Hasel, Elritze und Nase, welche Dr. Wiel das Proletariat unter den Fischen nennt. — Das Fleisch der Karpfen ist leicht und zart, die Milchner werden den Rogenern vorgezogen, die Flußkarpfen erkennt man an ihrer mehr ins Gelbe spielenden, die Teichkarpfen an schwarz-gräulicher Farbe. Am wohlschmeckensten gelten Kopf und Milch. Die besten Arten findet man im Rhein und der Donau, außerdem in Böhmen, Mähren und Schlesien.

Die Familie der Welse oder Wallen, die größten Süßwasserfische neben den Stören. Der Wels ist ein Raubfisch, den man in der Elbe, Oder, Donau, Weichsel, seltener im Rhein, aber öfter im Bodensee und anderen Seen findet; er wird 90 *cm* lang und bis zu 150 *kg* schwer. Er ist schwarz-grünlich, dunkel gefleckt, auf der Unterseite gelblich, hat eine glatte Haut, einen dicken Kopf, sechs Bartfäden am breiten Maul. Das Fleisch der jüngeren Fische ist weiß, fest und wohlschmeckend, doch schwer verdaulich. Der Fisch ist am besten vom August bis April.

Die Familie der Schellfische, die in der Nordsee leben und zu den Kehlflossern gehören, wird bis 40 *cm* lang und $1^1/_2$ *kg* schwer, hat bräunlichen Rücken, schwarze Seiten und einen schwarzen Fleck hinter den Brustflossen. Sein Fleisch ist weiß, blättrig, wohlschmeckend; man versendet ihn frisch, eingesalzen und mariniert. Er gleicht am meisten dem Kabeljau und Dorsch. Seine Leber ist ein wahrer Leckerbissen.

Schellfisch.

Der Hecht, einer der größten Raubfische der europäischen Seen, Flüsse und Teiche, erreicht ein sehr hohes Alter und wird sehr groß; er erreicht im ersten Jahr eine Länge von 26 *cm*, er wird bis $2^1/_2$ *m* lang und erlangt z. B. an der Wolga ein Gewicht von 15—20 *kg*. Er verschlingt nicht nur Fische, sondern Frösche, Ratten, junge Wasservögel, Aas und seine eigene Brut. Er hat einen länglichen Kopf, lange Zähne, ist auf dem Rücken schwarz, an den Seiten grau, unten weiß mit schwarzen Punkten, jedoch färbt er sich je nach dem Alter verschieden. Die ein- und zweijährigen sehen olivengrün aus und heißen Grashechte, die gelben mit schwarzen Flecken nennt man Hechtkönige; am schmackhaftesten sind die Mittelhechte von 2 bis $2^1/_2$ *kg* Schwere. Das Fleisch der jüngeren ist zart, blättrig, mager und leicht verdaulich, während die zu großen grobfaserig und trocken sind. Am besten sind die Hechte vom September bis Ende Januar und vom Juli bis August sind sie wieder sehr gut. Die Leber ist ein Leckerbissen. Aus dem Rogen bereitet man in Ketzin in Brandenburg eine Art Kaviar, der aber nicht dem echten gleichkommt.

Die Familie der Aale, ein Tier, halb Fisch, halb Schlange, welches in Flüssen, Seen und Teichen lebt; im Meer laichen die Aale am liebsten und von dort kommt die junge Brut wieder nach den Flüssen. Sie werden $^1/_2$ *m* lang, doch schmecken die mittelgroßen am besten, und die aus Flüssen sind wohlschmeckender als die aus Teichen. Sie sind dunkelgrün, blauschwarz oder graugelb mit weißem Bauch. Die Fangzeit ist vom April bis September, der Geschmack ist im Juni und August am feinsten. Das Fleisch ist zart und fett, schwer verdaulich und Magenleidenden nicht zu raten. Die Aale haben ein sehr zähes Leben; man tötet sie, indem man sie mit einem Tuch unterhalb des Kopfes faßt und diesen mehrmals heftig gegen die

scharfe Kante des Tisches anschlägt, worauf man sie mit einem Bindfaden umbindet, sie an einem Haken aufhängt und abhäutet, nachdem man unterhalb des Kopfes die Haut mit einem scharfen Messer ringsum abgeschnitten hat. In England hält man den toten Aal einen Moment über ein Holzfeuer, wodurch die Haut zusammenschrumpft, so daß man sie leicht abstreifen kann. Dabei bratet das überflüssige Fett aus und das Fleisch wird wohlschmeckender und leichter verdaulich. Kleine Aale werden nicht abgehäutet, sondern mit Salz und Wasser abgerieben.

Die Familie der **Heringe**, auch Maifische genannt. Der Hering wird 30 *cm* lang, sieht auf dem Rücken blauschwarz, unten silbergrau aus, hat kurze, graue Flossen, lebt in den nördlichen und atlantischen Meeren, nährt sich von Wasserinsekten, Fischbrut und kleinen Krabben. Er vermehrt sich außerordentlich und kommt in zahllosen Massen aus der Meerestiefe an die Küsten, wo er in großen Netzen gefangen wird. Am bedeutendsten ist der Heringsfang in der Nordsee, wo ihn die Engländer, Holländer und Hanseaten betreiben. Die Holländer verstehen am besten das Einsalzen. Der Heringsfang beginnt anfangs oder Mitte Juni. Die zuerst gefangenen, sehr zarten, wenig gesalzenen, nennt man Matjes- oder Jägerheringe; sie sind noch ohne Rogen und Milch. Die größte Masse fängt man vom August bis Oktober, sie heißen Voll- oder Fettheringe. Außer den eingesalzenen versendet man frische oder sogenannte grüne Heringe, die, an der See frisch genossen, zarter und wohlschmeckender als irgend ein Fisch sind. Man bringt sie gepökelt, geräuchert und mariniert in den Handel. Die ganz kleinen werden in Kiel geräuchert und heißen Kieler Sprotten, größere Pöklinge oder Bücklinge. Die Heringe sind in mehrfacher Beziehung medizinisch wichtig. Durch den Salzgehalt wirken sie schleimauflösend und dienen als Reizmittel für den verdorbenen Magen; Heringsmilch gilt auch oft als Mittel gegen den Bandwurm, wenigstens als Vorkur.

Sardelle oder Anchovis.

Die **Sardelle, Sardine, Anchovis** sind kleine Seefische zur Familie der Heringe gehörig; sie werden bis 16 *cm* lang und 5 *cm* breit, haben einen goldig schimmernden Kopf, gelbbraunen Oberleib, weißen Bauch, leicht abfallende Schuppen. Man fängt sie an den Seeküsten Italiens, Frankreichs, Englands und Norwegens in zahllosen Mengen. Man unterscheidet die kleine Anchovis-Sardelle und die große, gemeine Sardelle. Eingesalzen kommen sie als Sardellen in den Handel, wozu sie im Sommer gefangen werden, die größeren und besseren werden im Herbst gefangen und eingelegt in Olivenöl als sardines à l'huile, andere geräuchert als sardines sorettes, andere in Kräuter-Marmelade als Kräuter-Anchovis. Die ersteren sind am vorzüglichsten aus Italien und Frankreich, während die Kräuter-Anchovis aus Rußland und Norwegen kommen.

Die gesalzene Sardelle wirkt magenanregend, appetiterweckend.

Die Familie der **Barsche** oder **Barse**, welche klares, kaltes Fluß- und Teichwasser lieben, Raubfische sind, sich zahlreich vermehren, 30—40 *cm* groß werden, bis 2 *kg* Gewicht haben können, sind von grünlich-brauner Farbe, mit dunklen Streifen über den Rücken, roten Bauch- und Schwanzflossen und violetten Rückenflossen. Ihr Fleisch ist weiß, zart, wohlmeckend und leicht verdaulich. Die kleinen Barse haben sehr viel Gräten. Man ißt sie vom Juni bis Februar.

Zu den Raubfischen gehört der beliebte **Zander**, der in Sachsen, Preußen, Polen Ungarn gefunden wird. Er wird bis 120 *cm* lang und bis 12 *kg* schwer.

Der **Kabeljau**, zur Familie der Schellfische gehörend, kommt in großen Mengen an die Küsten von Island, Norwegen, Schweden, Schottland und Nordamerika; frisch wird er selten versandt, sondern eingesalzen in Fässern als Laberdau, oder ungesalzen an der Luft getrocknet als Stockfisch, oder gesalzen und an der Sonne getrocknet als Klippfisch. Aus der Leber des Kabeljau gewinnt man den nützlichen Lebertran, der gleich dem des Dorsches als Heilmittel dient. Die Schwimmblase liefert guten Leim und die Abfälle werden zu Fischguano getrocknet. Frischer Kabeljau ist am besten vom Oktober bis Januar und April und Mai. Der Fisch darf nur sehr frisch genossen werden, ebenso muß er auch nur sehr frisch eingesalzen und getrocknet werden, da er leicht in Verwesung übergeht und dann unangenehm riecht und schädlich ist.

Der **Sterlet**, die kleinste Art des Stör, die besonders im Schwarzen und Kaspischen Meer lebt, sowie in russischen Flüssen; er wird höchstens 1 *m* lang, hat einen spitzen, rüsselartig auslaufenden Kopf, und ist auf dem Rücken und an den Seiten mit mehreren Reihen harter Schilder besetzt. Aus seinem Rogen wird der feinste Kaviar bereitet. Bis vor wenigen Jahren war er noch so schwer zu transportieren, daß man ihn nur als teuersten Leckerbissen versandte.

Steinbutt.

Die **Scholle**, ein Meer- und Raubfisch, auch Butte genannt, deren vorzüglichste Gattung die **Steinbutte, Turbot**, ist, die 10—15 *kg* schwer wird, in der Ost- und Nordsee vorkommt und meist an den Küsten von Holland und England gefangen wird. Der Rücken ist braun und gelb marmoriert, mit ungleich stumpfen Erhöhungen besät, der Bauch gelblich-weiß; der Fisch schmeckt am besten von April bis September. Das Fleisch ist fest, enthält viel Gallertstoff und ist sehr wohlschmeckend. Man wählt die mittleren Steinbutten lieber als die großen. Die Zubereitung muß eine sehr sorgfältige sein.

Die Seezunge, welche auch zu den Schollen oder Plattfischen gehört und wegen ihres vorzüglichen Fleisches hochgeschätzt wird, lebt in europäischen Meeren, wird bis 60 *cm* lang und 4 *kg* schwer, hat flachen, oben blauen, oder braunen oder dunkelgrauen, unten weißlichen Körper und sehr feine Schuppen. Das Maul ist auf die den Augen entgegengesetzte Seite gedreht; die Rückenflosse geht vom Maul bis zum Schwanze. Am besten sind auch hier die mittleren, 30—45 *cm* langen. Sie werden das ganze Jahr gefangen, sind aber nur gut, wenn man sie frisch erhält. Man nimmt sie aus, schuppt sie, zieht die dunkle Haut ab, trocknet sie ab, hüllt sie in ein weißes Tuch und legt sie nun noch eine Stunde auf Eis, ehe man sie braucht. Die **gemeine Scholle** hat weicheres Fleisch. Man entfernt Kopf und Flossen, behandelt sie wie die Seezunge, aber legt sie, nachdem man sie gewaschen und mit Salz bestreut, einige Stunden in Essig, damit das Fleisch härter wird.

Zu den Schollen oder Plattfischen gehören der **Flunder**, der **Platteis**, die **Heilbutte** und die **Glattbutte**. Man bringt den Flunder besonders gesalzen und geräuchert in den Handel.

Die Familie der **Rochen**, ein Seefisch, der zu der Gattung der Knorpelfische und zu den Quermäulern gehört. Es gibt Hairochen, Zitterrochen, Stech- und Stachelrochen, Backzahnrochen, Flügelkopfrochen u. a. m. Am beliebtesten sind die Glatt- und Stachelrochen, welche man im Atlantischen Ozean, im Mittelmeer und in der Nordsee findet. Der Körper ist wie eine platte, rundliche Scheibe, mit hervorragender Schnauze und dünnem Schwanz. Augen und Spritzlöcher liegen auf der Oberseite des Kopfes, Maul, Nasenlöcher und Kiemen auf der Unterseite. Er ist bräunlich und weiß gefleckt und wird 40—60 *cm* lang. Das Fleisch ist schmackhaft.

Zu der Gattung der Knorpelfische gehört auch der **Stör** und der **Hausen**. Der erstere wird gewöhnlich $2^1/_2$ *m* lang, oft auch über 5 *m*, lebt in den europäischen Meeren, aber kommt auch in den großen Flüssen vor. Er hat einen fünf-

seitigen, mit fünf Reihen harter Schilder besetzten Körper, sieht graublau aus, hat einen langen, abgestumpften Rüssel, keine Zähne, aber einige Bartfäden, stark gepanzerten Kopf mit einem Spritzloch hinter den Schläfen und eine einzige Rückenflosse. Sein Rogen wird eingesalzen und bildet als Kaviar einen der größten Handelsartikel. Das Fleisch, das sehr schmackhaft ist, gleicht dem Kalbfleisch; seine Schwimmblase wird präpariert als Hausenblase verkauft.

Die echte Hausenblase aber kommt vom Hausen, mit dem wir von den Fischen Abschied nehmen wollen. Dieser Fisch wird 2—5 *m* lang und zuweilen 200 *kg* schwer. Doch ist auch hier das Fleisch der mittleren Fische das beste. Er kommt auch in den russischen Gewässern vor. Auch sein Rogen wird als Kaviar bereitet und die Schwimmblase gibt den vorzüglichsten Stand zu Gelées, dient als Klärmittel so wie auch als Kitt. Die Russen benutzen die dauerhafte Haut dieses Fisches zu Fensterscheiben.

Für all diese mannigfache Art der Fische gilt es vor allem, die richtige Zubereitung zu finden. Es gibt auch hier viele Arten: das Sieden, das Dämpfen in schmackhafter Sauce, das Panieren, Backen und Marinieren.

Alle fetten Fische, wie Lachse, Aale, Karpfen, sind nur Gesunden anzuraten, da sie zwar wohlschmeckend, aber schwer verdaulich sind; ebenso dürfen geräucherte Fische und solche in Öl eingelegt nicht von Magenleidenden verzehrt werden, während Sardellen und neue Heringe, in Salz eingelegt, oder Anchovis in Kräutermarmelade die Magennerven und also auch den Appetit anregen und besonders Genesenden empfohlen werden, bei denen es darauf ankommt, daß die Kräfte durch den Genuß von Speisen sich heben sollen.

Während der Laichzeit verlieren die Fische, wie schon erwähnt, nicht allein an Geschmack, sondern ihr Genuß wird schädlich.

III Die Reptilien, Amphibien, Krusten- und Weichtiere.

Zu der Kost der Menschen liefert auch das Fleisch der wirbellosen Tiere, wie das der Reptilien, Schalen- und Krustentiere, der Weichtiere oder Mollusken, der Sterntiere oder Stacheltiere und der Pflanzentiere mehr oder weniger wertvolle Beiträge.

Schildkröte.

Von den Reptilien wird nur die Schildkröte genossen, und zwar die große Seeschildkröte, von der man besonders eine delikate Suppe bereitet. Die Schildkröten haben ein zähes Leben, werden sehr alt und pflanzen sich durch Eier fort, die sie zu Hunderten in den Sand legen und von der Sonnenwärme ausbrüten lassen. Die Eier der Schildkröte sind ebenso eßbar, wie ihr Fleisch.

Aus der Klasse der Amphibien genießt man die Frösche, und zwar nur die Keulen derselben, die auch für Kranke, namentlich Magenkranke, eine nahrhafte und leicht verdauliche Speise sein sollen und als Suppeneinlage oder gebacken ihre Verwendung finden. Aus der Klasse der Krustentiere nenne ich die Krebse: Die Flußkrebse, die man an den Uferlöchern findet, die aber das klare Wasser lieben, nachts auf den Fang der Nahrung ausgehen, und dabei gefangen werden.

Die Bach- oder Steinkrebse sind kleiner und dunkler, aber wohlschmeckender, als die ersteren. Die Teichkrebse haben nie einen so angenehmen Geschmack, wie die anderen Arten, die in klar fließendem Wasser leben. Sie nähren sich von Aas, Wasser-

insekten, Gewürm, Fröschen und Schnecken, haben eine schwarzgrüne, nach dem Kochen rote Schale, die sie alle Jahre ablegen und allmählich eine neue zubekommen, was bei den Männchen im Mai und Juni, bei den Weibchen im Herbst geschieht. Die Scheren sind ungleich nach innen fein gezahnt, beim Weibchen schmäler als beim Männchen, während das Männchen einen schmäleren Schwanz hat. Das Männchen hat drei Paar, das Weibchen fünf Paar Füße, mit denen sie mehr rückwärts als vorwärts gehen. Ihr Fleisch ist zart, nahrhaft und saftig. Sie spielen eine große Rolle in der Kochkunst. Am besten sind sie in den Sommermonaten vom Mai bis August, während sie im Herbst und Winter sehr an Wohlgeschmack verlieren. Die Seekrebse gleichen den Fluß- und Teichkrebsen an Gestalt und Farbe und unterscheiden sich nur durch die Größe. Die kleinsten die Krevetten oder Garneelenkrebse, auch Solikoken, werden wegen ihres Wohlgeschmackes sehr geschätzt und verschieden zubereitet.

Flußkrebs.

Auch aus der Gattung der Krabben, Kurzschwänze und Taschenkrebse werden mehrere Arten gegessen. Die wohlschmeckendste ist die Sammelkrabbe in der Nordsee und im Mittelmeer, doch gehören sie zu den schwer verdaulichen Lebensmitteln. Es gibt viele Menschen, die keinerlei Art Krebse vertragen können, nach deren Genuß unmittelbar erkranken und Hautausschlag bekommen, eine Art Nesselsucht.

Der Hummer, der sich am häufigsten in der Ost- und Nordsee aufhält, ist die größte Art; er lebt lieber auf steinigem, als auf schlammigem Grunde. Sein Fleisch ist weniger zart, grobfaserig und daher schwerer zu verdauen als der Flußkrebs. Die Hummern werden sehr groß. Es gibt Riesenhummern von 90 *cm* Länge, sie werden bis zu 6 *kg* schwer. Die mittelgroßen sind auch hier die besten. Die Hummersaison beginnt im April und dauert bis Oktober. Verdorbenes Hummerfleisch ist sehr schädlich, weshalb man sehr vorsichtig beim Einkauf sein muß, ebenso wenn man Hummer in Gasthäusern ißt. Man merkt die Frische oder die Fäulnis am Geruch. Das Fleisch der Männchen ist zarter, als das der Weibchen, dagegen werden diese der Eier wegen sehr geschätzt, die man zu Saucen, Garnierungen und Salaten benutzt. Der Hummerfang geschieht mittels zylinderförmigen, aus Birkenruten geflochtenen Körben, in die man eine Lockspeise legt, die Körbe werden ins Meer versenkt, um sie nach Verlauf von einiger Zeit mit den darin enthaltenen Hummern wieder heraufzuziehen.

Hummer.

Die Seespinne, ein Krebs ohne Scheren, die man im Mittelmeer findet, wird wie der Hummer behandelt.

Aus der Klasse der Weichtiere wird die Gartenschnecke gegessen. Sie ist sehr reich an Leimstoff, weshalb sie nur in Säuren gut verdaut wird. Die Brühe gesottener Schnecken betrachtet man als ein Mittel gegen Lungenkrankheiten. Die beliebteste eßbare Schnecke ist die große Weinbergsschnecke. Sie hat ein 5 *cm* großes Haus von weißlicher, blaßbrauner Farbe mit vier dunklen Flecken. Man sammelt sie im Herbst, Winter und Frühling. In Württemberg, Bayern und der Schweiz werden sie in sogenannten Schneckengärten gepflegt und mit Salatblättern, Kräutern und Weizenkleie gemästet. Im Oktober werden sie dann gesammelt, in Fässer gepackt und versandt. Sie bilden in katholischen Ländern ein beliebtes Fastengericht. Außer den genannten Schnecken verzehrt man das Midasohr, den Goldmund und die Krauchelschnecke.

Die Auster gehört zu den Mollusken oder Weichtieren. Sie ist in einer zwei-

schaligen Muschel eingeschlossen, deren linke dickere Schale, mit der sie am Boden festsitzt, etwas gewölbt ist, während die flache Schale gleichsam den beweglichen Deckel bildet. Kopf und Fuß fehlen ihnen; die Kiemen sind am äußeren Rande miteinander verwachsen und an seinem freiliegenden dicken Rand einfach oder doppelt gefranzt, und diese Franzen nebst den Kiemenblättern bilden den sogenannten Bart. Die sehr große Schließmuskel liegt in der Mitte des Tieres. Die Austern leben im Meer auf den Austernbänken kolonienweise. Man legt sie so zu ihrer Veredlungszucht an. Wo die Bänke während der Ebbe trocken liegen, nimmt man sie mit der Hand ab und bei tieferem Wasser bedient man sich des Austernrechens oder Scharrnetzes, um sie zu fangen. Für Deutschland sind die Austernbänke in Schleswig-Holstein; für England, wo man die feinsten Austern herbekommt, gibt es überall am Meere Austern und wohlgepflegte, hierzu bestimmte Parks. Den besten Ruf genießen die französischen und italienischen Austern, die Arsenal-Auster in Venedig und die Pfahl-Auster in Triest. Die größten und fettesten, wie zahlreichsten Austern hat Nordamerika. Die Austernzeit ist in den Monaten mit R. Die Auster ist leicht verdaulich und von großem Nährwert, weil sie meist aus Eiweiß besteht. Am verdaulichsten sind sie roh genossen mit Zitronensaft, auch besonders Kranken empfehlenswert. Wunderbar ist, wie viel Austern ein Feinschmecker vertragen kann, es soll deren geben, die 144 essen und dies als ein Eingangsgericht zu einer feinen Mahlzeit betrachten. Sehr schwer verdaulich sind gekochte Austern; man darf sie nur im Wasserbade erhitzen, nicht sieden.

Die Austern, die zu den gesuchtesten Leckerbissen gehören, werden oft durch Krankheit und andere schädliche Einwirkungen wiederum eine Krankheit erzeugende Speise; daher wohl darauf zu achten ist, ob sie keine schädlichen Stoffe enthalten, bevor man sie genießt. Zur Zeit, wo die Austern ihre reifen Eier abstreifen, sind sie nicht nur von unangenehmem Geschmack, sondern auch der Gesundheit nachteilig. In den ersten Monaten des Sommers findet dies statt, wie überhaupt die Auster in den heißen Monaten sich in einem gewissen Krankheitszustand befindet. Die sicheren Zeichen, daß die Auster nicht gesund ist, sind, wenn das Fleisch nicht derb und fest ist, sondern locker und in der Schale schlottert, eine bläuliche Farbe hat und von einem weißen, milchigen Saft umgeben ist. Abgesehen davon, daß der Sommer die Laichzeit der Auster ist, was sie ungenießbar macht, trägt auch die Art der Ernährung dazu bei; nämlich um diese Zeit verspeist die Auster viel Laich von Seesternen, und dies wirkt nachteilig auf sie und somit wie Gift auf den Menschen.

Auster.

Die **Miesmuschel** ist unter den zahllosen Muscheln, die im Meere leben und von denen nur wenige eßbar sind, die bekannteste und wohlschmeckendste. Sie hat blauschwarze Schalen, die auf beiden Seiten gleich gewölbt sind, von länglicher, fast dreieckiger Form. Der Mantel ist schwarzrot und gefranst, der Bart lang. Besonders gut sind die aus Kiel und Flensburg. Sie sind schwerer verdaulich, als die Austern. Man darf sie nur im Herbst und Winter sammeln und versenden; man hat beim Einkauf sehr darauf zu achten, ob die Schale fest geschlossen sind, auch erkennt man am Geruch ob sie frisch sind. Beim Kochen kennzeichnen sich frische Muscheln dadurch, daß sich ihr Fleisch nur hellrötlich färbt; wenn es sich dunkelrot färbt sind die Muscheln schlecht und müssen fortgeworfen werden, da sie giftig sind. Die Mießmuschel findet Verwendung zu Suppen, Saucen, Salat, Ragout und Pasteten. Alle Muscheln müssen vor der Bereitung 5—6 Stunden in oft gewechseltem Wasser wässern und dabei mit einem kleinen Besen untereinander gerührt werden, um sie gehörig zu säubern.

Genießbar sind noch **Sterntiere**, also die eßbare Seegurke und der Trepank. In Italien ißt man von Polypen die Sanktuemanen und die gemeine Segelqualle.

IV. Milch, Butter, Käse, Eier.

A. Die **Milch** ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, ob wir sie roh oder gekocht, kalt oder warm, rein oder als Zusatz zu Speisen und Getränken genießen. Wir könnten in der Kochkunst ohne sie und ihre Produkte, Butter und Käse, gar nicht fertig werden, denn sie wird zu Getränken, Suppen, zu Brei- und Mehlspeisen, zum Gebäck, zum Dämpfen und Braten und als Zusatz zu Saucen gebraucht.

Unter dem Mikroskop zeigt es sich, daß die reife Milch aus einer wasserhellen Flüssigkeit, dem Milchplasma, und zahlreichen in diesem schwimmenden kleinen Kügelchen, den Milch- oder Butterkügelchen, zusammengesetzt ist. Die Milchkügelchen bestehen aus Fett; sie verleihen der Milch die weiße Farbe. Das Milchplasma oder die Milchflüssigkeit besteht aus Wasser, in welchem als Hauptbestandteile geringere Mengen von anorganischen Salzen, wie Kochsalz, phosphorsaurer Kalk usw. und eine größere Menge von Milchzucker, Käsestoff und Eiweiß gelöst sind. Außerdem enthält die Milch auch noch Gase und zwar Kohlensäure, Sauerstoff und Stickstoff. Frische Milch reagiert alkalisch oder neutral, selten schwach sauer. Die Bestandteile der Milch sind bei den verschiedenen Säugetieren nicht wesentlich verschieden, wohl aber sind sie je nach der Abstammung der Milch von diesem oder jenem Säugetiere, nach der Fütterung, Jahreszeit, Melkzeit usw. in ungleicher Menge vorhanden. Weil das Fett leichter als Wasser ist, sammeln sich in der Ruhe die Fettkügelchen auf der Oberfläche der Milch und bilden die Sahne (Rahm, Schmand, Oberes, Schmetten). Aber die untere Flüssigkeit ist noch immer weiß, wenn auch nicht mehr so gesättigt weiß. Die Milch nimmt eine um so bläulichere Färbung an, je mehr Sahne abgeschieden ist oder mit je mehr Wasser sie verdünnt ist. Es kann nicht zur vollständigen Ausscheidung der Fettkügelchen kommen, weil es gewisse in der Milch vorgehende Änderungen verhindert. Läßt man nämlich die Milch, nachdem sich bereits Sahne ausgeschieden hat, längere Zeit stehen, dann wird sie, besonders bei hoher Temperatur und bei Gewittern, sauer und infolge dieses Sauerwerdens dick (saure und dicke Milch). Die unter der Sahne befindliche Flüssigkeit wandelt sich in eine gallertartige Masse um, welche die Kügelchen zurückhält. Dieses Sauerwerden der Milch beruht auf der Umwandlung eines Teils des Milchzuckers, wahrscheinlich durch die sogenannte Milchsäurehefe in Milchsäure. Diese Säure hebt die Wirksamkeit des Natrons auf, welches den Käsestoff der Milch aufgelöst hielt und infolgedessen scheidet sich der Käsestoff als eine im Wasser unlösliche Substanz aus und bewirkt das Gerinnen der Milch, wobei sich dieselbe nach einigem Stehen in eine weiße, aus Käsestoff und Fettkügelchen bestehende dicke Gallerte, den Käse, und eine grünlich schillernde Flüssigkeit, die Molken, scheidet. Die letztere enthält die Nährsalze der Milch, den Milchzucker und auch noch etwas Käsestoff (sog. Zieger). Eine ähnliche Gerinnung der Milch kommt zustande, wenn man frische, süße Milch mit Lab (getrockneter Kälbermagen) Weinsteinsäure, Essig, Zitronensaft, Essig- oder Salzsäure zusammenbringt. Während bei sauer gewordener Milch die Molken wenig Milchzucker, aber viel Milchsäure enthalten, weil der erstere in die letztere umgewandelt wurde (saure Molken) ist in den künstlich aus süßer Milch bereiteten aller Milchzucker und keine Milchsäure vorhanden (süße Molken).

Milchkrug mit luftdicht schließendem Deckel.

Aus dem Fette der Milch gewinnt man durch Schütteln und Peitschen der Sahne oder des Rahms die Butter; die von der Butter abgeschiedene Flüssigkeit ist die Buttermilch (Rührmilch), welche noch eine große Menge der in der Milch vorkommenden Nahrungsstoffe enthält, fast allen Käsestoff, Milchzucker und die Nährsalze. Auch das Fett fehlt nicht ganz; ein Teil des Milchzuckers ist aber schon in Milchsäure übergegangen. Aus dem Käsestoff der Milch wird mit oder ohne Zusatz von Sahne der Käse bereitet.

Die Milch ist der Inbegriff eines vollkommenen Nahrungsmittels, das hinreicht, ein Kind von der Geburt bis zum vollendeten ersten Lebensjahre zu erhalten. Sie ist zugleich Speise und Trank, bietet alle zur Ernährung notwendigen Stoffe, stillt Hunger und Durst.

Der Käsestoff der Milch gerinnt im Magen und verlangt zu seiner Auflösung eine rege Verdauungstätigkeit.

Und deshalb verträgt nicht Jeder die Milch. Solche Menschen, die an stärkere Reizmittel gewöhnt sind, finden sie zu fade. In diesen Fällen vermische man sie mit Kognak, Kaffee, Tee, Kakao oder esse dazu Zwieback.

Viele Menschen fühlen sich nach dem Genuß der Milch schlaff und müde, weshalb man solche auf großen Fußtouren vermeide, andere bekommen einen sauren Nachgeschmack nach der Milch, und diese sollten sie nicht ohne eine Prise Salz nehmen.

Gute Milch schmeckt süßlich, darf nur einen schwachen Milchgeruch haben und muß weiß, nicht bläulich sein; beim Sieden muß sich sofort eine Haut bilden. Zwischen den Fingern gerieben, merkt man, ob die Milch fett ist oder nicht. Eine Milch, die unangenehm riecht, enthält gesundheitsschädliche Zersetzungsprodukte. Oft riecht die Milch nach dem Futter, wie bei Fütterung mit Anis, oft schmeckt sie bitter, wie nach Wermut, wenn dies im Futter war. Jedenfalls sollte man den Köchinnen mehr Kenntnisse von der Güte und den Fehlern der Milch und der Lebensmittel überhaupt geben und mehr an ihr Ehrgefühl sich wenden, damit auch sie das Bestreben der Hausfrauen unterstützen, reine und unverfälschte Ware zu erhalten und zu verwenden, dann würden auch viele Speisen besser werden.

Will man die Milch im Sommer längere Zeit frisch und süß erhalten, so bringt man sie in möglichst weite Näpfe von gebranntem, glasiertem Ton oder gut verzinntem Weißblech und stellt sie in kaltes Wasser, in kühle Gewölbe oder auf Eis. Für den Haushalt genügt ein Porzellantopf oder sonst ein Gefäß von gut glasiertem Ton, den man am kühlen Ort, in kaltes Wasser oder auf Eis kalt stellt. Beim Aufbewahren und Kochen der Milch muß man auch besonders auf die Sauberkeit des Gefäßes sehen und daß es zu nichts anderem gebraucht werde. Der Soxletsche Milchkochapparat wird von Ärzten zum Abkochen der Milch für Säuglinge empfohlen, da sich die in diesem Apparat gekochte Milch lange hält.

Die Milch wird nicht nur als ein wichtiges, köstliches Nahrungsmittel betrachtet, sondern ist eine vortreffliche Arznei, und gerade jetzt sind Milchkuren sehr in Aufnahme gekommen.

Man wendet dieselben in erster Reihe an: gegen Lungenkrankheiten und Magenleiden, besonders gegen Magengeschwüre und Magenkrampf.

Auch die Molken der Milch sind eine bekannte Arznei. Man bereitet sich dieselben durch die in der Apotheke gekaufte Labessenz, von der man einen Teelöffel in $1/2\,l$ süße, beste Milch tut und langsam erwärmt, aber nicht mehr wie auf 30° R. Die Labessenz scheidet den Käsestoff von der Flüssigkeit. Nun läßt man die Milch noch eine halbe Stunde stehen und scheidet dann die Molken von dem zurückbleibenden Käse ab. Je klarer die Molken, desto besser werden sie vertragen. Sie enthalten dann außer dem Wasser nichts mehr als Milchzucker und die Salze der Milch. — Über die

Heilkraft der Molken sind die Ärzte in neuester Zeit sehr in Streit und die Meinungen sind so sehr geteilt, daß der Patient sich jedenfalls zu einem immerhin teuren Experiment hingibt. Bei Kranken, die nach Molken heftig an Diarrhöen leiden, ist es ein Zeichen, daß ihr geschwächter Magen und Darmkanal dieselben nicht verträgt. Da nun Molken ebenso wie Milch gegen Lungen- und Magenkrankheiten angewendet werden, so würde eine Milchkur jedenfalls ratsamer sein, nur muß man die Milch nicht gläserweise trinken, sondern eßlöffelweise zu sich nehmen, damit sie in kleinen Flöckchen und nicht als Käseklumpen in den Magen kommt.

Die saure Sahne wird zu vielen Speisen und Saucen verwandt. Wir gewinnen sie, wenn wir Milch 3—4 Tage stehen lassen. Oben bildet sich die Rahm- oder Sahnenschicht, darunter geronnene Milch auch saure Milch genannt. Die Gerinnung wird durch die Milchsäure hervorgebracht, in welche der Milchzucker sich verwandelt. So lange die Milch frisch und alkalisch bleibt, ist der Käsestoff in ihr gelöst, sobald sie sauer wird, scheidet er sich als eine kompakt werdende Masse aus.

Kuh- und Ziegenmilch sind bei uns die gebräuchlichsten Milcharten, in Italien und Spanien leisten Eselsmilch, in den Steppenländern Stutenmilch dieselben Dienste. Esel- und Stutenmilch kommen der Frauenmilch mehr gleich, als die schwerere Kuh- und Ziegenmilch.

Für uns ist die Kuhmilch vom angenehmsten Geschmack, der sich jedoch ändert, je nach der Art des Futters, welches die Tiere erhalten, nach ihrem Alter, der Jahreszeit, ihrer Race und ihrer Gesundheit, ja selbst nach der Tageszeit. Die Morgenmilch ist wässriger, aber reicher an Käsestoff, als die Abendmilch, die fetter ist. Die beste Milch geben die Kühe vom 4. bis 10. Jahre und zwar im Herbst, wo sie sich an das Grünfutter gewöhnt haben und mitunter frisches Heu erhalten.

Von den Verfälschungen der Milch hier zu sprechen, würde zu weit führen, doch haben Hausfrauen jetzt genügend Mittel an der Hand, um die am häufigsten vorkommende Verdünnung mit Wasser und die Abrahmung selbst zu untersuchen und zwar durch die Milchwage und den Milch- und Sahnenmesser (Chronometer, Zeitmesser). Die letzteren sind zylinderförmige Gläser mit bezeichneten Graden. Man gießt in dieselben die Milch und läßt sie 24 Stunden stehen, dann mißt man die Grade der oben sich verdichtenden Sahne. Reine Milch muß mindestens + 10° Sahne haben. Will man sehen, ob ein fremder Stoff zur Fälschung benutzt ist, so gießt man die Milch in zylinderförmige Gläser, läßt sie eine Weile stehen und gießt sie dann vorsichtig ab, der Bodensatz enthält dann die Verunreinigungen oder Fälschungen der Milch. Ein einfaches Mittel ist auch, da gute Milch schwerer als Wasser ist, einige Tropfen Milch in Wasser zu gießen, sinkt sie unter und bleibt das Wasser oben getrennt stehen, so daß es sich nicht gleich vermischt, so ist sie rein, vermischt es sich gleich mit der Milch, ohne daß man umrührt, so ist sie verdünnt. Ebenso zeigt sich reine, gute Milch, wenn wir einen Tropfen auf den Nagel des Daumen gießen; behält er seine kugelartige Gestalt, so ist die Milch rein, fließt sie auseinander, so ist sie vermischt.

B. **Die Butter.** Zur Bereitung der aus der Milch gewonnenen Butter sammelt man den Rahm oder die Sahne in einem Kübel. Ist eine gewisse Menge vorhanden, so wird sie im Butterfaß gerührt oder in der Buttermaschine gestoßen. Da bilden sich erst Flöckchen von Butter, welche sich im Verlaufe einer halben bis zu einer Stunde zu einer fetten breiartigen Masse zusammenballten. Nun trennt man die Buttermilch von der Butter durch Auswaschen und Auskneten; die Buttermilch, welche noch etwas Käse enthält, dient zum Getränk oder wird dem Vieh gegeben.

Meist wird die Butter aus saurer Sahne gewonnen; die aus süßer Sahne hergestellte Butter ist jedoch wohlschmeckender. In Norddeutschland wird die Butter

stark ausgewaschen und gesalzen, wodurch sie weniger leicht verdirbt oder ranzig wird; in allen südlichen Ländern wäscht man die Butter wenig aus und salzt sie nicht. Man nennt sie dort süße Butter. Sie hat größeren Wohlgeschmack, verdirbt jedoch leichter. — Der Wassergehalt und die Menge des Käsestoffes wechselt nach dem mehr oder weniger gründlichen Auswaschen der Butter. Mitunter vermehren die Händler in gewinnsüchtiger Absicht den Wassergehalt durch Kneten der Butter mit Wasser.

Gute Butter soll blaßgelb, von reinem, frischem, lieblichem Geschmack, geschmeidig, fett und auf der Schnittfläche nicht streifig, sondern von gleichmäßiger Farbe sein. Die hochgelbe Farbe kann nur während der Zeit des Grünfutters natürlich sein. Fälschungen lassen sich sehr leicht erkennen.

Arnotsche Buttermaschine.

Um der Butter das schöne gelbe Ansehen zu geben, benutzt man Safran, Ringelblumen, Curcuma, Mohrrübensaft u. a. m. Man hat aber schon gefunden, daß gewissenlose Fabrikanten und Händler ekelerregende oder giftige Färbemittel angewendet haben. Großer Wasser- und Buttermilchgehalt läßt sich leicht nachweisen, wenn man ein Stückchen der Butter mit dem Messer schlägt oder mit dem Finger drückt. Die Flüssigkeit dringt dann als kleine Tröpfchen an die Oberfläche der Butter. Schwieriger ist eine Prüfung der Butter auf Verfälschung mit anderen Fetten. Durch solche Zusätze wird die Butter fest, bröcklich und im Geschmack verändert. Das Vorhandensein des Talges erkennt man beim Schmelzen am Geruch. Ein zu großer Gehalt an Kochsalz macht die Butter geringwertig. Es erschwert das Gewicht durch ein äußerst billiges Genußmittel und vermindert das Gewicht an Fettgehalt.

Um billigere Fette herzustellen, fabriziert man Kunstbutter von frischem Nierentalg des Rindes, welches bei niederer Temperatur ausgelassen und nach der teilweisen Erstarrung des geschmolzenen Fettes so viel von den festen Fettarten abgeschieden wird (Stearin und Palmitin), daß der verbleibende Rest bei demselben Wärmegrad wie die Butter schmilzt. Dieses weiche Fett wird mit Milch verbuttert und heißt dann Margarine, welches zum Kochen sehr empfehlenswert, nicht aber roh, wie Butter zu essen ist. Davon unterschieden ist die künstliche Schmelzbutter, die in Süddeutschland und Tirol bereitet und in Kübeln und Fässern verschickt wird. Es ist meist eine Mischung von Rindstalg, Pflanzenöl, amerikanischem Schweinefett und Milch, gefärbt mit Safran oder Curcuma. Die beste Kunstbutter ist Sana von der Gesellschaft in Cleve und Mohra von der Mohragesellschaft in Hamburg.

Echte Butter, wie alle Fette dürfen nur in glatt emaillierten oder Gefäßen aus Steinmasse, Porzellan, Glas oder Weißblech aufbewahrt werden; in ihre Nähe darf nichts Starkriechendes kommen, weil sie jeden Geruch leicht annimmt.

Das Ranzigwerden der Butter soll nach neuester Forschung durch einen Pilz vermittelt werden, der sich um so leichter entwickelt, je mehr Käsestoff in der Butter vorhanden ist. Man verhütet das Ranzigwerden durch Einwirkung von Kälte im Eisschrank oder Keller und durch hermetischen Verschluß. Der Aufbewahrungsort darf nicht feucht sein.

C. **Der Käse.** Das zweite Produkt der Milch ist der Käse. Nachdem die Käsemasse (meist mit Kälberlab) aus der erwärmten Milch geschieden ist, wird sie gesalzen, gepreßt, getrocknet und kommt in die verschiedenen Formen. Man unter-

scheidet bei den in den Handel kommenden Käsearten fette und Magerkäse, sowie Rahmkäse, Süßmilchkäse und Sauerkäse. Die fetten sind: Ramadour-, Neuchateler-, Fromage de Brie, Straßburger oder Elsasser Schachtelkäse, Stilton Gorgonzola, Strachino de Milano, Limburger u. a. m. Von den mageren kennen wir: Kräuter- und Parmesankäse. Halbfett sind die Schweizer-, die Eidamer-, die Tilsiter und Chesterkäse.

Der Hauptunterschied dieser Arten beruht darin, daß man entweder die frisch gemolkene, süße Milch, den abgeschöpften Rahm, oder schon abgerahmte, süße Milch oder saure zur Bereitung des Käse verwendet.

Den gewöhnlichen Kuh- oder Ziegenkäse bereitet man, indem man die Milch erwärmt, sie zum Gerinnen durch Zusatz von Lab bringt, die Masse mit einem Schaumlöffel herausnimmt, sie mit Salz, wenn man will, auch mit Kümmel durchknetet, sie in ein Tuch bindet und zwischen zwei Brettern preßt. So läßt man den Käse 2—3 Tage liegen, formt ihn zu runden Kuchen, legt ihn in Salzlake, wobei man ihn täglich umwendet und trocknet ihn auf durchlöcherten Brettern an der Luft. Der Bauernkäse ist meist saurer Milchkäse, von abgerahmter Milch. Zum Kuchenbacken nehmen wir den frischen, sogenannten Topfen oder Quarkkäse, der nicht zu fest ausgepreßt ist. Eine große Rolle als Würze spielen der Kräuter- und Parmesankäse. Der nahrhafteste und wohlschmeckendste Käse ist wohl der sogenannte Schweizerkäse, der in großen Laiben, bis zu 30 *kg* schwer, in den Handel kommt. In der Schweiz selbst soll der beste Käse im Emmenthal fabriziert werden und hat danach seinen Namen. Der Kräuterkäse kommt aus Glarus. In Holland werden vorzüglich Butter und Käse bereitet. Der feinste holländische Käse ist der runde, rotkrustige Eidamer, der Texelsche Schafkäse, der Süßmilch- und Sauermilchkäse. Der Stilton-, Chester- und Glouceſterkäse kommen aus England, der Limburger aus Belgien, der Parmesan- und Strachinokäse aus Italien; der Fromage de Brie, der Rochefort und der Sassenagekäse aus Frankreich, ebenso der Jura- und Mont d'or-Käse; der Münster- und Schachtelkäse aus Elsaß-Lothringen, der fette Schafkäse aus Ungarn, der Dunlop-Käse aus Schottland. Von den deutschen Käsen werden die beliebtesten, die nach den Ortschaften genannt sind, in folgenden Orten fabriziert: in Mecklenburg, Holstein, Harz, Westfalen, Rheinprovinz, Emden, Ostpreußen, Allgäu; Österreich bringt die besten Käse aus Tirol, dem Salzkammergut, Steiermark und Böhmen; Schlesien spendet uns den Koppenkäse, der im Riesengebirge bereitet wird; Schweden liefert als Seltenheit für uns süßen Renntierkäse.

Der Käse besitzt sehr viel Nährwert, ist aber schwer verdaulich. Am gesundesten und leichtesten zu verdauen sind die fetten, ganz frischen Käse; die trockenen kann man nur pulverisiert verdauen; die alten, wohl gar verschimmelten, wie der Rochefort- und alter Kuhkäse reizen die Magenschleimhaut und sind geradezu schädlich, besonders wenn die Fäulnis bereits vorgeschritten ist und sich das sogenannte Käsegift entwickelt hat. Man bekommt nach solchem Käse Magenschmerzen, Erbrechen, Leibweh und Diarrhöe.

Durch den Reifungsprozeß wird ein Teil des Käsestoffes in einen löslichen Zustand übergeführt, ein anderer erleidet eine fettige Umwandlung, während ein dritter sich gleich einem Teil der Fette zersetzt, wodurch verschiedene flüchtige Säuren, vorzüglich Baldrian- und Buttersäure, frei werden, die dem reifen Käse seinen pikanten Geruch und Geschmack geben. Die Blasen in manchem Käse rühren von dem mit einem Reste der Molken zurückgebliebenen Milchzucker her, der während des Reifens des Käses in Gärung übergeht und dadurch in Alkohol und Kohlensäure verwandelt wird; die letztere lockert den Käse auf und wird so die Ursache der vielen Löcher. Ein größerer Zusatz von Kochsalz verhindert die Gärung des

Milchzuckers, so daß der Käse fest und ohne Blasen bleibt. Der so mannigfaltige Geruch und Geschmack, sowie das verschiedene Aussehen des Käses rührt von der verschiedenen Zubereitung her.

D. Die Eier. Der Milch zunächst an Nährwert stehen die Eier. Drei Eier entsprechen dem Nährwert von 1/2 Pfd. Fleisch. Ein Ei enthält: 14 % Eiweiß, 10 % Fett, 2 % Salze, 74 % Wasser.

Eiweiß und Fett sind neben Schwefel und Phosphor so reichlich im Ei enthalten, daß der häufige Genuß derselben die Blutfülle und Nervenkraft in hohem Maße zu erhöhen vermag. Da jedoch gekochtes Eiweiß unter allen Nahrungsstoffen aus dem Tierreich die Tätigkeit der Eingeweide am meisten verlangsamt und das im Dotter enthaltene Fett nicht hinreicht, um diese Wirkung aufzuheben, werden die Eier durch Zusatz von Fett und Salz verdaulicher gemacht. Aber die Verdaulichkeit des Eies hängt auch besonders von der Kochart ab; rohe, geschlagene und weiche, sowie halb weich gekochte Eier sind leicht zu verdauen; hart gesottene Eier sind schwer zu verdauen.

Von den Eiern zeichnen sich die Hühnereier durch ihren Wohlgeschmack aus, auch die von Schwänen und Truthühnern sollen sehr zart und wohlschmeckend sein. Die Gänse- und Enteneier sind weit fetter und werden mehr zu Speisen verwendet, als extra gegessen. Eier von Vögeln, die schwer zu erlangen sind, wie die von Kibitzen, Möwen usw. werden wohl nur der Seltenheit, nicht des Wohlgeschmacks wegen, teurer als die Hühnereier bezahlt.

Eierprüfer.

Von allen Eiern sind die frischgelegten die vorzüglichsten. Man erkennt sie daran, daß sie ganz durchsichtig sind. Frische Eier sind auch schwerer als des Wasser und sinken beim Kochen unter; wenn man sie schüttelt, schwappen sie nicht, wenn man an beiden Enden leckt, hat man das Gefühl der Kälte; frisch gelegte Eier ins kochende Wasser gelegt, bekommen leichter Sprünge. Am meisten erkennt man frische Eier an der Geruchlosigkeit im rohen Zustand und dem lieblichen, eigentümlichen Eier-Aroma im gekochten, dagegen haben faule Eier einen so ekelhaften Schwefelwasserstoffgeruch, daß dieser für lange den Appetit verderben kann.

Da man nun nicht das ganze Jahr Eier frisch haben kann, — denn besonders in Ländern, wo es strengen Winter gibt, hören die Hennen, sobald es kalt wird, zu legen auf und beginnen erst wieder am Ende des Winters oder am Anfang des Frühlings, — so ist es höchst wichtig, die Eier gut aufzubewahren. Über die Art der Aufbewahrung spreche ich bei dem Kapitel: Konservierung der Lebensmittel.

Das Ei besteht aus drei Teilen: aus der Schale, dem Eiweiß und dem Dotter. Erstere dient als Hülle, sie ist dem äußeren Ansehen nach eine dichte Kalkmasse, die aber, durch das Mikroskop gesehen, mit vielen Poren versehen ist. Durch diese Poren atmet das sich in der Schale entwickelnde Tier frei den Sauerstoff der Luft ein und Kohlensäure aus; daher wird ein bebrütetes Ei leichter. Im Innern ist die Eischale noch von einer feinen Haut überzogen und diese verschließt das eigentliche aus Eiweiß und Dotter bestehende Ei.

Das Eiweiß besteht aus der konzentrierten Lösung einer bestimmten chemischen Verbindung des Natrium-Albumins in Wasser. Diese Lösung ist in große, farblose Hautzellen eingeschlossen, welche die Ursache sind, daß das aus dem Ei gelassene Eiweiß eine zusammenhängende Masse bildet.

Das Dotter enthält ebenfalls Eiweiß, ferner eine große Menge Fett, welches sich im Zustande kleiner Tröpfchen im Eigelb ganz verteilt findet, außerdem Zucker, Phosphorsäure und einige andere Stoffe, die aber noch nicht völlig erforscht sind.

Für die Kochkunst hat das Ei einen unersetzbaren Wert und eine große Bedeutung durch die Eigentümlichkeit der gesonderten Verwendung des Eiweiß und Eigelb, sowie durch die Wandlungen, welche mit beiden beim Kochen, beim Schlagen und Rühren vorgehen. Daß Ei wird zum Bindemittel der meisten Gerichte verwendet.

Ein weich gekochtes Ei bedarf einer Kochzeit von 3 Minuten, ein halb weiches 4 Minuten, ein hartes 5 Minuten und zwar von dem Moment, wo man das Ei in das noch nicht ganz siedende Wasser legt. Da stets beim Kochen etwas Wasser durch die Poren der Schale dringt, sollte man stets reines Wasser nehmen; ein Ei, in Fleischbrühe gekocht, nimmt deren Geschmack an. Vor dem Kochen wäscht man die Eier, nach dem Kochen übergießt man sie mit kaltem Wasser, weil dadurch die Schale besser abgeht.

Für Magen- und Hustenkranke ist der Genuß des rohen Eies sehr empfehlenswert, doch nur im geschlagenen Zustande, dagegen darf jemand, der am Magen leidet, nie ein hartes Ei essen. Das Ei als Heilmittel wird folgendermaßen angewandt: (Siehe Dr. Wiels Kochbuch für Magenkranke). Gegen Wechselfieber: 50 *g* zu Schaum geschlagenes Eiweiß mit 1 *g* Zimtpulver. Gegen Ruhr: Klystiere von geschlagenem Ei mit Wasser. Bei Heiserkeit und Atmungskrankheiten ist der Genuß von geschlagenem Ei mit Rum und Zucker zu empfehlen, oder wer es vertragen kann, das Austrinken eines rohen Eies. — Zerstoßene Eierschalen braucht man mit Erfolg gegen Sodbrennen. — Das geschlagene Eiweiß mit Branntwein wird äußerlich gegen das Aufliegen bei schweren Krankheiten empfohlen. Endlich wird die innere Schalenhaut, ähnlich wie Spinngewebe oder Fließpapier, als Mittel zum Blutstillen gebraucht, sowie als Deckverband bei leichten Verbrennungen.

In der Kochkunst beruht der vielseitige Gebrauch des Eigelb und Eiweiß auf deren Fähigkeit, sich zu Schaum schlagen zu lassen. Die Luftbläschen, welche sich durch das Schlagen bilden, dehnen die Speisen aus, treiben sie in die Höhe, machen das Gebäck locker. Außerdem dient das Gelbei als Bindemittel bei Getränken, Suppen, Schokoladen, Speisen, Crêmes, Klößen u. a. m. Es bildet den Hauptstoff zu allen Eier- und Mehlspeisen und dem feinen Gebäck. Das Gerinnen des Eiweiß bietet beim Kochen sehr viel Schwierigkeit, es muß daher eine sorgsame Aufmerksamkeit dem Gebrauch und der Verwendung gewidmet sein, wenn es sich um Nahrungsmittel handelt, die Eiweißstoffe enthalten, ob man diese mit kaltem oder heißem Wasser zusetzt, je nachdem die Nährstoffe in das Wasser gezogen oder in dem Nahrungsmittel zusammengehalten werden sollen.

Von den Eiern werden auch Konserven in Pulserform bereitet, die entweder den Gesamtinhalt des Eies oder auch das Eigelb und Eiweiß, jedes für sich allein in warmer Luft getrocknet, enthalten. Beim Gebrauch wird die Konserve mit lauem Wasser angerührt. Die Eierkonserven sind weniger für den häuslichen Gebrauch, als für Verproviantierung von Schiffen und Reisen in unwirtlichen Ländern.

V. Hülsen- und Mehlfrüchte.

Wir gehen nun zu den aus dem Pflanzenreiche kommenden Nahrungsmitteln über, welche Wert für den Aufbau und die Erhaltung des Körpers durch ihren Gehalt an Pflanzen-Eiweiß, Stärkemehl und anorganischen Salzen haben. Während in den Erzeugnissen aus dem Tierreiche das Eiweiß das Vorherrschende war, überragt in den Pflanzen der Kohlenstoff oder die Kohlenhydrate, Stärkemehl und Zucker; sowohl Tiere als Pflanzen haben noch einen Nährstoff gemeinsam, das Fett, welches wir bei den Pflanzen Öl nennen.

Die Pflanzennahrung bietet für unsere Lebenserhaltung die verschiedensten Werte, wollen wir diese nach Kategorien bestimmen, so sind die wertvollsten:

Hülsen- und Halmfrüchte, nach ihnen die Knollengewächse, das frische Gemüse und das Obst.

Die Hülsenfrüchte, unter denen man den reifen, trockenen Samen der Leguminosen versteht, enthalten in einer schwer löslichen Schale eine Anzahl von Nährstoffen, die sie der Milch und dem Fleische sehr ähnlich machen, vor allem das Eiweiß. Bohnen, Erbsen, Linsen sind die vorzüglichsten Nahrungsmittel und verdienen im Haushalt eine weit größere Beachtung als bisher, wo man sie mehr als die Nahrung des armen Mannes betrachtete. Vorherrschend in den Hülsenfrüchten ist das Legumin oder der Pflanzenkäsestoff, neben diesem enthalten sie Stärkemehl, Pflanzenzellstoff, Fett, Wasser und Aschebestandteile. Kocht man die Hülsenfrüchte, so quillt die Stärke zu Kleister auf. Der Pflanzenkäsestoff ist in ihnen in so dichter Lösung vorhanden, daß er innerhalb der Zellen vollständig gerinnt, wenn man sie sofort der Siedehitze aussetzt. Aus diesem Grunde muß man Hülsenfrüchte stets mit kaltem Wasser aufsetzen und nur allmählich erhitzen, sonst werden sie nicht weich; ja es empfiehlt sich, dieselben vor Gebrauch 10—12 Stunden in kaltem Wasser zu weichen, wodurch sie auch ausgiebiger werden. Bekannt ist, daß man die Hülsenfrüchte nicht mit hartem, sondern mit weichem Wasser zubereitet, weil die Kalksalze des ersteren eine lösliche Verbindung mit dem Legumin eingehen. Ist kein weiches Wasser vorhanden, so nehme man dazu etwas doppelkohlensaures Natron.

Wenn wir trotz der Vorzüge der Hülsenfrüchte dieselben dennoch in größeren Mengen nicht genießen, so liegt es daran, daß sie schwer verdaulich sind und nicht von jedermann gut vertragen werden und daher für die Ernährung, d. h. den Stoffwechsel, nicht so gut ausgenützt werden, wie das Mehl der Getreidearten; da es den Hülsenfrüchten an Fett fehlt, ist es vernünftig, sie mit Speck oder fettem Fleisch oder mit reichlich Butter zu bereiten.

Um die Schwerverdaulichkeit der Hülsenfrüchte zu beseitigen, bereitet man aus ihnen in den Großindustrieen Präparate, welche zuerst unter dem Namen Leguminose in den Handel kamen. Die ersten solchen Präparate bereitete Hartenstein in Chemnitz. Jetzt gibt es eine sehr große Anzahl Fabriken, die sich damit beschäftigen, Suppenkonserven, Mehlprodukte usw. herzustellen. Von denen, welche ich geprüft habe, sind die von Hohenlohe in Württemberg, Knorr in Heilbronn a. N. und von Maggi die besten und schmackhaftesten. Für Kriegszwecke und Seefahrten hat man sogar Erbsen mit Speck in kompakte Massen gebracht, und die berühmte Erbswurst von Grüneberg aus dem Jahre 1870 ist wohl noch in Vieler Gedächtnis. Es war dies eine Mischung von Erbsmehl mit Fleisch, Fett, Zwiebeln und Gewürz, doch entsprach sie nicht der gehofften Haltbarkeit, da das Fett leicht ranzig wurde.

Alle Hülsenfrüchte müssen trocken gehalten und vor Milben geschützt werden.

Unter Mehlfrüchten verstehen wir solche, deren Hauptbestandteil Stärke ist. Dahin gehören: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Mais, Spelz oder Dinkel, Reis. Die Körner dieser Halm- oder Getreidearten werden, wenn sie reif sind, ausgedroschen, von den Hülsen befreit, in Mühlen zermahlen, durchgesiebt und zu feinerem Pulver zermalmt, das wir Mehl nennen.

Die Getreidekörner: Korn oder Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Reis, Mais, Hirse und Heidekorn oder Buchweizen und die Spielarten des Weizens: Grünkorn, Einkorn und Dinkelweizen oder Spelz nennen wir auch Brotfrüchte, weil uns ihr Mehl das unentbehrlichste Nahrungsmittel, das tägliche Brot gibt. Durch die Bereitung desselben wird das in rohem Zustande fast unverdauliche Stärkemehl in eine lösliche Form gebracht. Die Gärung des Brotteiges durch Hefe oder Sauerteig verwandelt das Stärkemehl durch die sich entwickelnde Kohlensäure zum Teil in

Zucker und macht das Brot locker. Die beim Backen sich bildende Kruste verhindert das Verdunsten der Feuchtigkeit.

Die Verwendung des Mehls ist außerdem eine in der Koch- und Backkunst äußerst mannigfaltige und unentbehrliche, bald als Bindemittel, bald als Hauptstoff.

Das Mehl zeigt bei gleicher Abstammung verschiedene Zusammensetzung, je nachdem beim Mahlen und Beuteln eine mehr oder weniger vollständige Trennung stickstoffreicher äußerer Schichten von dem innern stärkemehlreichen Korn des Samens stattgefunden hat. In allen Mehlsorten des Handelns findet man mehr Wasser als im Getreide. Man vermindert den Stickstoffgehalt durch Entfernen der äußeren Schichten Kleber oder Kleie weil diese sonst das Gebäck und die Speise braun machen würden. Das Mehl wird um so feiner und weißer, je weniger Kleie es enthält, doch verliert es auch in demselben Grade an muskelbildendem Nährstoff.

Im mittleren Europa ist Roggen- und Weizenmehl zur Brot- und Kuchenbäckerei, sowie als Bindemittel der meisten Speisen am wichtigsten.

Je feiner das Mehl ist, desto mehr Flüssigkeit nimmt es an und desto mehr quillt es beim Kochen und Backen. Da das Mehl reich an leicht zersetzbaren Proteïnkörpern ist, so muß man bei seiner Aufbewahrung besonders vorsichtig sein. Es muß sehr trocken lagern, weil im Feuchten Milchsäure, Buttersäure, Zucker usw. entsteht; der Kleber im Mehl verdirbt und verursacht einen muffigen, widerlichen Geruch und Geschmack, das Mehl klumpt sich zusammen und zugleich entwickeln sich Pilze, Infusorien und Milben.

Will man Mehl längere Zeit aufbewahren, ohne daß es seine guten Eigenschaften verliert, so muß es trocken lagern und häufig umgeschaufelt werden. Abschluß der Luft bei feuchter Witterung, strengste Reinlichkeit und öfteres Sieben bekämpft am wirksamsten die Schädlichkeiten, die dem Mehl durch Parasiten entstehen können. Es sind dies der Mehlkäfer, dessen gelbbraune Larve als Mehlwurm bekannt ist, die deutsche und orientalische Schwabe, das sogenannte Fischchen, welches in Küchenschränken und Vorratsräumen oftmals vorkommt, und die Mehlmilbe. Außerdem findet sich bei feuchtem Mehl oft der Schimmelpilz. Verfälschungen des Weizen- und Roggenmehls mit anderen Getreidemehlsorten, mit Hülsenfruchtmehl oder Kartoffelstärke kann man nur durch das Mikroskop bei großer Übung erkennen.

Mehlbüchse.

Das Mehl wird als um so feiner und weißer betrachtet, je weniger Kleie es enthält, doch ist dieses auch am ärmsten an Nahrungsstoff. Die Zusammensetzung der wichtigsten Mehlsorten ist:

	Weizenmehl		Roggenmehl	Gerstenmehl	Hafermehl
	feines	grobes			
Wasser	15,64	14,25	14	14	11,70
Stickstoffhaltige Substanz	11,16	13,85	12,75	14,39	22,30
Zucker	2,34	2,35	3,47	3,04	2,19
Gummi	6,25	6,50	4,10	4,33	2,81
Fett	1,07	1,26	1,80	1,23	5,63
Stärkemehl	63,64	61,79	64,29	64,16	53,14

Man hat Weizenmehl in drei Sorten verschiedener Güte. Das feinste und beste ist das Auszugsmehl (fleur de farine) Nr. 00, dann das gewöhnliche Weizen- oder Griesmehl, Nr. 0, und das grobe oder schwarze Mehl, Nr. 1.

Gutes Mehl muß gelblichweiß, nicht bläulich oder rötlichweiß aussehen.

Das Stärkemehl bildet im Körper Fett, heißt daher Fettbildner.

Außer den oben genannten Mehlsorten wird das Kleienmehl grob gemahlen, mit der Kleie bereitet. Diese Mehlsorte ist weit nahrhafter als die anderen. Nämlich Getreidekörner haben zwei Schichten; die innere enthält das Stärkemehl, die äußere den Kleber, einen Nährstoff erstenRanges. Mahlt man feines Mehl, so wird der Kleber geradezu weggerieben und fällt in die Kleie, beim Mahlen des groben Mehls bleibt aber ein großer Teil in demselben zurück. Daher ist das Kleienmehl nahrhafter. Das sogenannte Vegetarier- oder Grahambrot wird von solchem Kleienmehl bereitet und sehr empfohlen. Die Kleie wird zu verschiedenen Heilzwecken benutzt. Zu Bädern, besonders für schwächliche Kinder, zu Umschlägen bei Geschwüren und Pusteln, um die Eiterung schneller herbeizuführen, und endlich als Getränk bei Genesenden nach Krankheiten, die mit Ausleerungen verknüpft sind.

Die Erzeugnisse, welche noch außer dem Mehl aus den Getreidekörnern bereitet werden, dienen als Suppeneinlagen, als Grundstoff zu Speisen, als Beigemüse. Es sind: der Gries, von denen der aus Weizen bereitete Wiener und der Leipziger Gries der beste ist. Graupe, die feine heißt Perlgraupe, die gröbere Kälberzähne, ihrer Form nach.

Grütze wird bereitet aus Gerste, Hafer, Buchweizen. Die Gerstengraupe und die Hafergrütze werden bei Säuglingen zur Nahrung neben der Milch und gegen Verdauungsbeschwerden und Atmungskrankheiten, als schleimige Getränke angewendet. Auch zu Umschlägen bei Geschwulst und Geschwüren, zur Zeitigung der Eiterung oder zur Zerteilung verwendet man Hafergrütze.

Grünkörner nennt man die unreifen, gedörrten Körner des Spelz zu Suppeneinlagen. Da diese Körner teuer sind, erhält man sie oft gefälscht, nämlich statt ihrer das geringwertige Einkorn, auch Samen eines Grashalms. Schwaden, beliebte Suppeneinlage, ist der Samen des Mannagrases.

Hirse, Körner einer Grasart aus der Familie der Fennichelgräser.

Mais oder Wälschkorn kommt aus dem Süden, gibt gelbes, nicht so kleberreiches Mehl als der Weizen, und ist fetter. Maizena und Mondamin ist das Stärkemehl aus Mais.

Haidekorn oder Buchweizen ist in Polen besonders beliebt, teils als Mehl zu Klößen, teils als Mus gekocht.

Reis ist das Korn einer Sumpfpflanze, die selten auf Bergen, oder auf trocknem Boden wächst, wie in Ostindien. Von allen Getreidearten hat Reis den größten Stärkegehalt und wenigsten Kleber. Die beste Sorte ist der Karolina-Reis aus Nordamerika, durchsichtig, weiß, großkörnig; ost- und westindischer Reis hat einen rötlichen Streifen, Java-Reis ist gelblich. Italienischer und ägyptischer Reis ist weit geringer als die andern Sorten.

Salep ist ein schleimiges Stärkemehl, bereitet aus den Wurzelknollen verschiedener Orchis-Arten. Den Salep gibt man Kindern, welche an Diarrhöen leiden, als Zusatz zur Speise. Man läßt ihn im kochenden Wasser längere Zeit quellen.

Sago. Der echte ist das Mark der Sagopalme, in ungleichmäßigen Klümpchen oder rundlichen Körnern. Der amerikanische Sago ist aus dem Stärkemehl der Batatepflanze bereitet. Der Portland-Sago wird aus der Wurzel von Arum maculatum in Amerika und England gewonnen. Der deutsche Sago wird aus dem

Stärkemehl der Kartoffel fabriziert. Man verkauft ihn als Perlsago, groß- und kleinkörnig, weiß, braun oder rot.

Arrowroot, das sehr feine und reine Stärkemehl der Pfeilwurzel erhalten wir aus Ost-, Westindien und Amerika aber es wird sehr oft verfälscht in den Handel gebracht.

Das für unser Leben wichtigste Gebäck, das wir aus dem Mehl bereiten, und zwar aus Weizen und Roggen, ist das Brot. Sein Hauptbestandteil ist Mehl, aber dieses wird unter dem Einflusse des Wassers, der Wärme und des Sauerteigs umgewandelt, und zwar in Dextrin, Zucker, Alkohol und Kohlensäure. Die Rinde, welche viel Dextrin enthält und durch das Backen ausgetrocknet ist, läßt sich weit leichter verdauen, als das innere Weiche.

Für Kinder und kränkliche Personen ist das Weißbrot zuträglicher als das mit Sauerteig bereitete Schwarzbrot, das Weizenbrot leichter verdaulich als Roggenbrot, welches dagegen, als tägliche Speise genossen, für Erwachsene und Gesunde einen herzhaften Geschmack hat. Gutes ausgebackenes, reines und nicht ganz frisches, also ausgetrocknetes Roggenbrot soll nährender noch sein als Weizenbrot. Zu frisch genossenes Brot verursacht, besonders in größeren Portionen verzehrt, Magenschmerzen; schädlich ist altes Brot, das feucht lag und schimmelte, noch schädlicher Roggenbrot, das durch Mutterkorn verunreinigt ist. Dasselbe ist an violetten Flecken und scharfem Geruch und Geschmack kenntlich. — Um ein schön aufgelockertes Brot zu erhalten, nehmen die Bäcker oft Zusätze von kohlensaurem Natron oder Ammoniak, was nicht gut schmeckt; um den Geschmack von zu saurem Brot zu mildern, setzen sie Pottasche, Soda, Kalkwasser, kohlensaure Magnesia zu, was auch den Geschmack nicht verbessert. So gefälschtes Brot ist ein unverzeihlicher Betrug, da es der täglichen Nahrung gilt.

Außer dem Weizen- und Roggenmehl nimmt man zur Brotbereitung je nach den Gegenden, wo der Anbau am stärksten ist, Hafermehl, Gerstenmehl, Mais- und Reismehl, auch mischt man das Mehl von Hülsenfrüchten darunter. Doch keines erreicht an Güte unser reines Weizen- und Roggenbrot.

Um den Teig zur Gärung zu bringen, bedient man sich bei der Bereitung des Roggenbrotes des Sauerteigs, bei Weizenbrot der Hefe.

Die Hauptbedingungen eines guten Brotes sind: gute Beschaffenheit des Mehles, richtige Temperatur des Wassers, das sehr rein sein muß, die im Verhältnis stehende Menge und Güte des Sauerteigs oder der Hefe, das gehörige Salz und die aufmerksame Bereitung des Teiges. Wir bringen Brotrezepte an der dazu geeigneten Stelle.

In Wahrheit ist das Brot eine unentbehrliche Zukost zu allen Mahlzeiten, was diejenigen am meisten empfinden mögen, die es ihrer Leiden wegen fast ganz entbehren sollen, wie die Fettsüchtigen und Zuckerkranken. Zugleich ist Brot dasjenige Nahrungsmittel, das wir von der Kindheit bis zum Lebensende täglich genießen können, ohne daß es uns zuwider wird. Allein und ohne Zukost genossen ist es jedoch nie ein ausreichendes Nahrungsmittel, denn wollte man so viel Brot genießen als notwendig ist, um das gehörige Quantum Eiweiß und Fett zu erhalten, so würden wir es schwer verdauen können und die schmerzhaftesten Darmbeschwerden haben. Es ist daher durchaus vernünftig und notwendig, zum Brot Fette, Käse, Fleisch und Eier zu genießen, außerdem Getränke, wie Milch, Schokolade, Tee, Kaffee oder Obst, um das Brot leichter verdauen zu können. Zu vermeiden ist zu frisch gebackenes Brot, welches sich im Magen fest zusammenklumpt. Da das Brot ein täglicher Bedarfsartikel ist, wird es Pflicht der Hausfrauen, danach zu forschen, wo das beste Brot zu haben ist, d. h. das schmackhafteste, wohl-

ausgebacken und keines, das einen sauren Nachgeschmack hinterläßt. Welche Brotsorte die nahrhafteste ist, ließ sich trotz aller Versuche von Liebig, v. Voit, Prof. Dr. Pettenkofer, Dr. Mayer mit absoluter Sicherheit noch nicht feststellen. In einigen Ländern, wie Deutschland und Rußland, zieht man das Schwarzbrot vor, in allen romanischen Ländern das Weißbrot.

Was das feine Gebäck und die aus Mehl bereiteten Speisen anbelangt, so sind sie der Gesundheit bei normalen Naturen nur dann schädlich, wenn sie zuviel Fett und Zucker enthalten, mit gesundheitsschädlichen Mitteln zur Lockerung bereitet, oder zu frisch und im Übermaß genossen werden. Fette Personen, sowie Zuckerkranke müssen sich des feinen Gebäcks und der Mehlspeisen enthalten.

VI. Gemüse- und Salatpflanzen.

Alle hierher gehörenden Nahrungsmittel zeichnen sich durch hohen Wassergehalt aus. Sie enthalten zwar, wie die Hülsenfrüchte und Getreidearten: Eiweißstoffe, Stärke, Gummi, Zucker, Fett und Salze, aber ihr Nährwert ist ein geringerer, weil sich in einer gleichen Menge, des großen Wassergehaltes wegen, viel weniger organische Nährstoffe vorfinden. Trotzdem bilden sie eine unentbehrliche Beigabe unserer Kost.

Kugelsellerie.

Kopfsalat

Dem Bau nach teilt man die Gemüse in acht Klassen: 1. Die Wurzeln und Knollengewächse: die Kartoffel, die Erdbirne, der Meerrettich, die Mohrrübe, der Spargel, der Sellerie, der Rettich, die Schwarzwurzel, die Zuckerwurzel, Pastinak, Wasserrübe, Kohlrübe, alle Rübenarten. 2. Die jungen Hülsenfrüchte d. h. solche, deren Frucht oder Samen frisch aus der Hülse genommen und genossen wird: Zuckererbse und Auskernerbse; Stangenbohnen, Zwerg- oder Perlbohnen, Soyabohnen, Puff- oder Saubohnen. 3. Kohlpflanzen: Weißkohl, Wirsingkohl, Rosenkohl, Schnittkohl, Oberkohlrabi, Blumenkohl, Kraus-, Grün-, Braun-, Blaukohl und Spargelkohl. 4. Spinat- und Blätterpflanzen: Spinat, Gartenmelde, Sauerampfer, Neuseeländerspinat, Eiskraut, Mangold, Rhabarber, Artischocke, See- oder Meerkohl. 5. Salatpflanzen: Kopfsalat, Bindsalat, Endivien, Zichorien, Feldsalat, Gartenkresse. 6. Gurkenpflanzen: Gurken, Melonen, Wassermelonen, Kürbis, Liebesapfel oder Tomaten. 7. Zwiebelpflanzen: Kopfzwiebel, Schnittzwiebel, Schalotte, Laucharten wie Porée, Knoblauch, Schnittlauch. 8. Gewürzpflanzen: Petersilie, Sellerie, Kerbel, Majoran, Angelika, Gurkenkraut, Bohnen- oder Pfefferkraut, Zitronenkraut, Salbei, Estragon, Pfeffermünze, Lavendel, Wermut, Ysop, Thymian, Basilikum, Anis, Senf, spanischer Pfeffer, Dill, Koriander, Fenchel, Kümmel und die ausländischen Gewürze: Piment, Pfeffernelke, Pfeffer, Kardamom, Ingwer.

Unter allen Wurzelknollen ist die **Kartoffel** die am weitesten verbreitete und beliebteste, sie ist in unzähligen Ortschaften die gesuchteste Volksnahrung, wie die unentbehrliche Zukost zu Fleischspeisen, selbst auf der reichen Tafel findet sie die mannigfachste Verwendung. Dennoch ist es Tatsache, daß sie unbedeutend an Nährstoffen und reich an schwer verdaulichem Ballast ist. Die Kartoffel enthält 70 % Wasser, 1—2 % Eiweiß, 0,16 % Fett, 20,56 Stärke, 0,97 Asche und 0,75 Holzfaser. Ihr Hauptbestandteil ist also Wasser und Stärke. Sie als Zukost zu nehmen ist ratsam, als Hauptnahrung aber gefährlich, da ihr übermäßiger Genuß bei Kindern Skropheln erzeugt und bei den Erwachsenen Magen und Leib auftreibt. Der Kartoffelbauch der Kinder ist bei den Armen ein sehr häufiger Befund. Bevölkerungen, welchen die Kartoffel als fast ausschließliche Nahrung dient, haben mit schweren Leiden des Hungers zu kämpfen, wie die Irländer, die Oberschlesier, die Bewohner des sächsischen Erzgebirges. Dazu kommt noch, daß aus der Kartoffel der Branntwein bereitet wird und, wo vorzugsweise diese Frucht angebaut wird, auch die Bevölkerung aus Mangel an geeigneter Nahrung der Trunksucht verfällt und somit der Demoralisierung, dem sittlichen und dem frühen Tode.

Bei der Kartoffel haben wir darauf zu achten, daß sie mehlig sei, was man schon an der rauhen Schale merken kann, sicher aber durch einen Querschnitt.

Unreife Kartoffeln, die unbedingt schädlich sind, erkennt man an der glatten Schale und daß sie keine, den Keimstellen entsprechende Vertiefungen zeigen, sie sind nach dem Kochen glasig und seifig und lassen sich nicht zerquetschen. Sie haben keinen Wohlgeschmack und sind schwer verdaulich. Beim Kochen erleiden die Kartoffeln einen Gewichtsverlust an Wasser und Salzen. Dieser Verlust wird vermieden und die Schmackhaftigkeit erhöht, wenn man die Frucht in der Schale kocht oder in Asche röstet, oder wenn man rohe Kartoffeln in siedendes Fett legt und bäckt.

Weiße Kartoffel.

Im Frühling treiben die Kartoffln Keime, namentlich wenn sie an warmen Orten aufbewahrt werden; in diesen Keimen entwickelt sich das giftige **Solanin**, weshalb die Keime sorgfältig zu entfernen sind.

Die Kartoffel ist in kühlen, trockenen Kellern oder in 1 *m* tiefen Erdgruben zu überwintern.

Jede Kartoffel bleibt schmackhafter, wenn man sie mit siedendem Wasser aufsetzt, nicht mit kaltem.

Man unterscheidet blaue, rote, weiße und gelbe, die ersteren sind den letzteren vorzuziehen, die mit rauher, schuppiger Schale sind gewöhnlich mehliger als die mit glatter. Man unterscheidet bei den Kartoffeln aber auch frühe Sorten. Zu den ersten gehören die Sechswochen- oder Nierenkartoffeln, die frühen Rosen, die blauen Kartoffeln. Von den mittelfrühen Kartoffeln kauft man die sächsische Zwiebelkartoffel, die jedoch nicht schön ist, die rote, die weiße und die blaue; von den Winterkartoffeln: die späte Rosenkartoffel, die platte Gebirgskartoffel, die blaue runde, die

große rote und die weißen, von denen wieder die mittelgroßen von den großen weißen zu unterscheiden sind.

Die Erdartischocke, Erdbirne oder Topinambur, ist die Wurzel der knolligen Sonnenblume, die in mancherlei Form schmackhaft zubereitet wird.

Als nächst zu besprechende Wurzel-Gemüse sind die Rübenarten der Beachtung wert. Die Kohlrüben, Weiße- oder Wasserrüben, die Unterkohlrabi und Steckrüben, die zuckerhaltigen Wurzeln der Mohrrüben, gelben Rüben oder Karotten, Wrucken, die Pastinaks, sibirische Kerbelrüben, die spindelförmige Rhapontika, die Schwarzwurzel oder Skorzonen sind Gemüse, welche einem Nahrungsbedürfnis unseres Körpers entsprechen, indem sie wichtige nährende Salze enthalten, die man verliert, wenn man das Wasser fortgießt, in dem sie kochen, vielmehr benutze man dieses zu Suppen. Man kocht die Rüben im Einsatztopf, so daß man sie aus demselben heben kann, um sie dann in andrem Gefäß in Butter fertig zu dämpfen. Die Kohlrabi, Oberkohlrabi oder Oberrüben, sind eine Abart des Kohls, deren Stengel sich dicht über der Erde zu runden, fleischigen Knollen verdicken. Diese und die jungen frischen Blätter werden als Gemüse benutzt.

Plattrunde Apfelkohlrübe.

Gelbfleischige Kohlrübe „Perfektion“.

Eine zweite Gattung Wurzelgemüse verwendet man nicht nur zu selbstständigen Speisen, sondern als Zusätze zur Würze, z. B. Petersilie, Knollensellerie; die letztere gibt auch einen guten Salat, wie auch die rote Rübe, die Cichorie, die auch geröstet als Kaffeezusatz genommen wird, der Meerrettich, der Gartenrettich, die Radieschen, Pastinak.

Zu den wichtigsten Gemüsen gehören die Kohlarten: der Blumenkohl, Broccoli, von denen wir die mit dichten, fleischigen Knospen besetzten Blütenschäfte genießen, von andern dagegen die von Blättern gebildeten Köpfe oder krause Blätter ohne Köpfe, wie der Kraus-, Grün-, Blau-, Braun- oder Winterkohl. Der Rosenkohl ist die feinste Kohlart. Die für den Haushalt wichtigste Art ist das eigentliche Kraut oder Kopfkraut, Weiß- und Rotkohl, aus dem ersteren bereitet man das feingehobelte, eingesalzene und durch Gärung umgewandelte Sauerkraut, welches wegen seiner Haltbarkeit und antiskorbutischen Eigehobelte, eingesalzene und durch Gärung zur See und bei Belagerungen ein wichtiges Nahrungsmittel bleibt. Zu nennen sind noch: Wirsing- oder Welschkraut, Savoyerkohl oder Herzkohl.

Die verschiedenen Gemüsearten haben wieder zahlreiche Sorten, die in Hinsicht auf Zartheit, Güte und Geschmack wesentlich voneinander abweichen. Frischgewaschene junge Gemüse, welche weder welk, noch fleckig oder von Insekten benagt, vollkommen entwickelt sind, haben die höchsten Marktpreise. Man sehe beim Einkauf auf folgende Eigenschaften: Salat muß feste Köpfe haben, gelblich zart sein, mit fleischigen, weichen Blättern. Kohl fest und kraus, lieber kleinere, aber recht feste Köpfe. Kohlrabi, feine grüne Herzblätter und zarte, glatte Schale, der Wurzelanschnitt darf noch nicht verholzt sein. Blumenkohl habe fest geschlossene, dichte, weiße Köpfe; solcher mit grüner Blume oder schwarzen Flecken ist zu verwerfen. Spinat, die Blätter sollen grün, zart hellgrün sein, am Wurzelstock darf sich noch keine Stengel- oder Samenbildung zeigen. Erbsen müssen frische, grüne Hülsen haben, die sich glasig brechen lassen. Bohnen sollen sich wie Hülsen frischer Erbsen brechen, nicht biegen lassen, die Kerne dürfen nicht zu weit entwickelt, die Schalen nicht holzig sein. Die Soyabohne, seit 1873 von Professor Haberland aus Japan eingeführt, ist eine der lohnendsten und ergiebigsten Pflanzen, die bereits in der Schweiz, in Österreich und Ungarn mit vielem Erfolg angepflanzt wird. Zum Genuß dienen nur die Körner. Man benutzt sie wie die Erbsen zu Suppen und Gemüsen, indem man die Körner in Salzwasser weich kocht. Man tut gut, Soyabohnen vor dem Kochen in ein Gefäß zu legen, mit heißem Wasser zu übergießen, zuzudecken und so 10 bis 12 Stunden in Dampf zu lassen, dann dämpft man die weißen Körner in Butter. Sie haben einen trüffelartigen Geschmack und sind außerordentlich nahrhaft. Man verwendet sie auch geröstet als Kaffee, obgleich sie nicht das sogenannte Kafeïn haben, dagegen nicht nur Genuß-, sondern auch ein gutes Nährmittel sind. Man kann sie auch als Surrogat zum Kaffee nehmen. Zu Mehl zermahlen und mit Weizenmehl vermischt hat die Soyabohne einen angenehmen, feinen Geschmack. — Spargel müssen geschlossene weiße Köpfchen mit rosa Schimmer haben, der Stengel darf nicht holzig sein, die Schale glänzend und dünn. — Meerrettich sei dick, fleischig, gerade und immer weiß. Rettiche müssen, fest, nicht pelzig und schwammig sein. Rote oder Salatrüben sollen dunkelrot sein, die fleischigen Faserwurzeln dürfen beim Einkauf nicht abgeschnitten werden, weil sonst beim Kochen der Saft ausläuft. Schwarzwurzel sei glatt, ohne Seitenwurzel, auch bei diesen

Erfurter Zwerg'l men ohl.

Heinemanns Erfurter Weißkraut oder Kappr s.

dürfen die Wurzelenden nicht abgeschnitten sein, weil sonst der Milchsaft ausläuft. Mohrrüben, die roten sind den lichten und gelben vorzuziehen, die kurzen, dicken Karotten sind feiner als die langen und süßen. Bei Radieschen beachte man, daß sie nicht wurmstichig und pelzig sind. Bei Knollensellerie sind die mittelgroßen, schweren, festen die gesuchtesten und wertvollsten. Auch bei Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch sehe man, daß sie recht fest seien. Von Schnittlauch und Porree, sowie von Petersilie wähle man solche, die recht frische, grüne Blätter haben. Von Gurken ziehe man die schlanken, grünen mit weißen Streifen den gelben, dicken, überreifen vor. Die glatten Gurken sind feiner im Geschmack als die warzigen. Zum Einmachen der abgeschälten in Essig und Senf wähle man Schlangengurken, zu Salzgurken eine kurze Mittelgurke, zu Pfeffergurken die allerkleinsten. Zu den beliebtesten Gemüsen gehört der Spargel, dessen fleischige, schuppige Stocktriebe der Wurzeln, wenn sie aus der Erde zu wachsen anfangen, unter derselben abgeschnitten werden ehe der Spargel zu schnell hoch wächst. Der Spargel muß möglichst frisch bereitet werden, da er durch längeres Liegen an Güte verliert. Sein Nährwert ist nicht so hoch anzuschlagen, wie seine Einwirkung auf die Absonderung des Harns. Seines feinen Geschmackes wegen ist er das am meisten beliebte Gemüse.

Halbhoher Erfurter Winterkrauskohl.

Schwarzwurzel oder Skorzonere.

Knoblauch.

Von den anderen, bei uns mehr als Luxusspeisen betrachteten Gemüsen nenne ich noch die Artischocken und Kardonen, die zu den Distelpflanzen gehören und den am Strande der Ost- und Nordsee wildwachsenden Meerkohl und den Rhabarber, d. h. die Blattstiele dieser schönen Zierpflanze, die nicht zu verwechseln ist mit dem in südlichen Ländern heimischen medizinischen Rhabarber. Man nimmt nur im Frühling die langen Blattstiele, wenn die Pflanze im besten Treiben ist. — Bei all den genannten Gemüsen ist es empfehlenswert, sie auf einem Sieb erst zu blanchieren, d. h. mit kochendem, dann mit kaltem Wasser zu begießen, ehe man sie mit Butter und anderen Zutaten fertig bereitet.

Alle Gemüse müssen vor der Benutzung gut gereinigt werden. Bei Kohl und Salaten muß man die welken Blätter und angefaulten Stengel und Blatteile entfernen, auch muß man sie genau durchmustern, da sich in ihren inneren Teilen oft Insekten verbergen. Beim Waschen und Reinigen von Kohl und Salat teilt man die Köpfe in 4 Teile, um sie besser durchzusehen. Nach dem Waschen legt man die Blätter in ein Sieb zum Abtropfen, dann salzt man den Salat, um noch vollends die Wasserteile auszuziehen, ebenso macht man es mit Gurken. Die Gemüse, welche man in Wasser abkocht, läßt man auf dem Sieb verkühlen, nachdem man sie blanchiert hat, ehe man sie in der Butter dämpft.

Artischocke.

Erfurter Schwarzkopf.

Gemüse, welche die grüne Farbe behalten sollen, wie Bohnen, Spinat, junger Kohlrabi, Kohlsprossen, stellt man mit kochendem stark gesalzenem Wasser zum Feuer.

VII. Die Pilze oder Schwämme.

Gemüse, welche die grüne Farbe behalten sollen, wie Bohnen, Spinat, die im Geschmack und Nährwert dem Fleisch fast gleichkommen, weshalb Pilzsuppen sehr viel Ähnlichkeit mit Fleischbrühe haben. Wir würden sie als eine vorzügliche Nahrung betrachten, wenn sie nicht dadurch so viel Unheil angerichtet hätten, daß man die guten oft mit den giftigen verwechselt. Indes hat man, um die letzteren zu erkennen, ganz besondere Kochregeln. Erstens vermeide man den Einkauf der Pilze die bläuliche, grünliche und rote Farbe haben und solche die nicht fest und frisch sind und beim Sammeln diejenigen, welche im sumpfigen Gegenden wachsen; auch brühe man alle Pilze, bei denen man zweifelhaft ist, erst mit Wasser und etwas Weinessig ab, wodurch selbst schädlichen Pilzen die giftigen Bestandteile entzogen werden sollen. Das allbekannte Mittel mit der Zwiebel und dem silbernen Löffel soll sich als unzuverlässig erwiesen haben. Keinesfalls sollte man Pilze aufwärmen, was nicht gesundheitsdienlich ist.

Es können nun aber auch unschädliche Schwämme, wenn unmäßig genossen, namentlich bei Personen mit schwacher oder gestörter Verdauung, schädlich wirken und heftige Zufälle hervorrufen. Es gilt hier, wie immer das Sprichwort: „Allzu-

viel ist ungesund". Zu beachten ist, daß alle Schwämme sobald als möglich nach der Einsammlung zubereitet und warm genossen werden, damit sie nicht verderben.

Man muß die Schwämme im eigenen Saft mit Butter dämpfen, da durch das Kochen in Wasser die wichtigsten Nährstoffe verloren gehen, weshalb man auch beim Einlegen und Konservieren den Pilzsaft nicht fortgießen darf.

Nach ihrer Gestalt teilt man die Pilze ein in kugelförmige, die im Innern ihre Sporen entwickeln, wie die Trüffeln, in einfach oder korallenartig verzweigte Keulenpilze, bei denen die Sporenschicht die ganze Oberfläche umgibt, wie z. B. der Ziegenbart, und in Hutpilze, die sich wieder in Röhren- und Löcherpilze, in Blätter- und Stachelpilze teilen und die Sporenschicht in dicht aneinander gedrängten Röhren oder strahlenförmigen Blättern oder an zahlreichen kleinen Stacheln an der Unterseite des Hutes tragen. Die vorzüglichsten Eßpilze sind:

Die Trüffel, die man schwarz und weiß findet; die schwarze überall in den Wäldern Deutschlands und Frankreichs, bis 1 Fuß tief in lockerem Boden des Waldes; die berühmtesten kommen aus Périgord. Die weiße oder graue, auch Mailänder Trüffel. Sie wird in Ober-Italien und Süd-Frankreich gefunden und riecht stark nach Knoblauch. Im November bis Februar werden die Trüffeln reif, dann sind sie am besten; auch wenn sie im Sommer noch unreif sind, benutzt man sie, doch fehlt ihnen dann noch der angenehme Geruch und Geschmack. Wenn die Trüffeln gesammelt sind, putzt man sie, hüllt sie in Pergament- oder Wachspapier und legt sie in den Keller oder in verschlossene Gläser. Die reifen Trüffeln haben inwendig viele Adern und dunkle Flecken.

Champignon.

Leider werden auch die Trüffeln, weil sie teuer sind, gefälscht und was noch schlimmer ist, oft bringt man statt ihrer den giftigen Kugelpilz in den Handel und zwar in Scheiben, die man daran erkennt, daß sie weiße Ränder haben und inwendig gleichmäßig bläulich sind.

Die feine Küche benutzt die Trüffeln in ausgedehntester Weise; sie sind nicht so schwer verdaulich, als man gewöhnlich annimmt.

Der feinste und schmackhafteste Pilz ist unbedingt der Champignon, ein Blätterschwamm. Man findet ihn wild gegen Ende des Sommers und im Herbst an Regentagen auf trockenen Wiesen, grasigen Waldrändern, in Grasgärten und Laubwäldern, doch zieht man ihn auch künstlich in Mistbeeten, in Kellern auf Mistbeeten. Zuerst ist der Champignon ganz kugelrund und setzt Kugel an Kugel an, dann wächst er, es wölbt sich die Kugel zum Hut und bekommt Risse, und der weiße, oben mit einem zerrissenen Ring versehene Stil wird sichtbar. Der Hut ist fleischig, weiß-gelblich oder grau und läßt sich leicht abschälen. Die inneren feinfächerigen Blätter des Hutes sind anfangs rosa, dann rot, wenn er älter ist, schwarz. In der Kochkunst spielt der Champignon bei allen feinen Fleischgerichten, bei Fischen, Saucen und als Gemüse eine bedeutende Rolle. Man verwendet die Champignons frisch, sowie in Essig oder Fett konserviert.

Die Morcheln, auch ein sehr beliebtes Gemüse, sowie als Zusatz zu Saucen und Suppen, können nicht so leicht mit giftigen Pilzen verwechselt werden, weil sie im Frühling wachsen. Es gibt zwar noch einen giftigen Morchelschwamm, doch stinkt dieser so widerlich, daß man ihn sofort erkennt. Es gibt zwei Arten: Die gemeine Morchel, welche in trockenen, sandigen Kieferwäldern, auch Waldwiesen und Bergweiden im April und Mai nach warmen Regengüssen vorkommt. Sie hat einen 4 bis 5 *cm* hohen und fast ebenso breiten Stiel und einen faltigen, gelbbraunen Hut und sieht sehr kraus und runzlich aus; seltener ist die Spitzmorchel, die einen eiförmig, kugelartig zugespitzten Kopf von grünlich graubrauner Farbe hat, so wie einen runzlichen, walzenförmigen Strunk, sie schmeckt feiner und kommt meist aus Frankreich. Beim Gebrauch muß jede Morchel, ob frisch oder getrocknet, sehr lange gewässert, oft gewaschen und sorgfältig geputzt werden, da sich in den Wurzeln und Falten viel Sand festsetzt.

Morchel.

Der Steinpilz; er ist sehr groß und wohlschmeckend und gehört zu den Löcherpilzen, die im Herbst in Laubwäldern nach Regengüssen vorkommen. Er hat einen ziemlich kurzen und knolligen Strunk, einen großen, halbkugelförmigen, fleischigen Hut, der eine kastanienbraune Haut hat, schneeweißes Fleisch und auf der Kehrseite des Hutes ein schwammiges, anfangs weißes, dann gelbliches Futter. Man ißt ihn frisch, legt ihn in Essig oder Fett ein und trocknet ihn. Er wird zum Gemüse und zu Saucen verwandt.

Pfefferling oder Pfifferling, auch Eischwamm, ist ein dottergelber, unregelmäßig geformter Pilz, mit fleischigem, in der Mitte vertieftem Hut und dicken Falten auf der unteren Seite. Er wächst in Nadelwäldern und ist sehr wohlschmeckend, wenn auch minder fein als die andern. Es gibt einen giftigen, ihm ähnlichen, aber fleischfarbenen Pilz, weshalb man auch hier sehr achtsam sein muß.

Muserons, kleine, nach Knoblauch riechende Pilze, welche die Suppe würzen, auch an Saucen genommen werden und die man trocknen kann. Man findet sie auf sandigem Grasboden.

Die in Nadelwäldern vorkommenden Astpilze ohne Hut; der krause Ziegenbart, die Hasenöhrchen sind sehr schmackhaft.

VIII. Die Früchte und das Obst.

Wir kommen jetzt an eine Gattung von Genußmitteln, welche weniger ihres Nährwertes, als ihres feinen Geschmacks, ihrer angenehmen Säure und ihres Wohlgeruchs wegen genossen wird, bald roh und für sich allein, bald gekocht, gedämpft oder in Zucker, Essig und Alkohol eingemacht, getrocknet, kandiert, in Verbindung mit Speisen, als Füllung von Backwerk, in Form von Fruchtsaft oder Wein. Ich möchte die Früchte die poetische Nahrung des Menschen nennen, doch kann sie nicht jeder Magen vertragen. Das Obst, d. h. die Baum-, Strauch- und Rankenfrüchte können auch als Nahrungsmittel betrachtet werden. Ihre Wirkung beruht außer auf dem vorhandenen Zucker auf dem Gehalt an verschiedenen organischen Säuren. Bei Kindern sind Früchte während der Entwicklung und des Wachstums ungemein wertvoll und empfehlenswert, besonders reifes gutes Kernobst, Birnen, Äpfel und Trauben und folgende Beerenarten: Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren. Viele Früchte werden teils als Heilmittel verwendet, viele zu erfrischenden Getränken für Leidende und Genesende. Einige unter ihnen machen eine Ausnahme und bieten neben dem Genuß auch reichlich Nahrung, wie z. B. die **Banane, die Dattel, die Kastanie, die Feige, besonders die getrocknete.**

Sorgfältig ausgeführte Analysen haben ergeben, daß der **Apfel** eine viel größere Menge Phosphor enthält, als irgend eine andere Frucht oder ein Gemüse, und daß daher diese Fruchtgattung den geistig angestrengten, eine sitzende Lebensweise führenden Menschen, der an Trägheit der Funktionen im Darmkanal leidet, zum Genusse sehr empfohlen werden kann, um so mehr, als sie außer Phosphor (Hauptbestandteile der Gehirnfette) gewisse Säuren enthält, die vor Gelbsucht, Schlaflosigkeit und Hautkrankheiten schützen.

Wenn die übrigen Früchte auch nicht so viel Nährwert besitzen, so sind sie alle, wenn sie reif sind, gesund, besonders die Säure enthaltenden, welche man sogar als Arzneimittel gegen Fieber wählt, z. B.: Apfelsinenlimonade, Pflaumenkompott, Kirschkompott oder Saft, Weintrauben, Zitronenwasser. Die Erdbeeren gelten als vortreffliches Mittel gegen Eingeweidewürmer und selbst den Bandwurm (Dr. Wiel). Ferner haben alle Früchte mit Säuren den Vorzug, die Verdauung zu befördern. Äpfel und Weintrauben werden zur Blutreinigung und gegen viele Übel, welche auf Trägheit des Darmkanals beruhen, empfohlen, und von den Mandeln und anderen Öl enthaltenden Früchten bereitet man beruhigende Medikamente. Alle Früchte sollen roh nur ganz reif genossen werden. Die fleischigsaftigen, süßen Früchte, wie Pflaumen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben verdünnen das Blut, sind aber wenig nahrhaft.

Cantaloupe-Melone (Heinemanns Leckerbissen).

Die wässerigen Früchte, wie Kürbis, Melonen und Gurken, sind schwer verdaulich, ebenso die Ananas, und dürfen nur mit Zusätzen von Zucker, Salz, Ingwer oder eingekocht und eingelegt genossen werden. Heidel- und Preißelbeeren verträgt man fast nur mit Zucker gekocht.

Für den Küchengebrauch ist uns die Zitrone ihrer reinen Säure und des Aromas ihrer Schale wegen sehr nützlich. Wir verbrauchen sie als Würze und Beize in Saucen, Braten, Speisen und Backwerken. Wir bereiten von ihr ein kühlendes Getränk, wir zuckern die dickschalige Zedratzitrone ein oder kandieren sie und erhalten Zitronat als Würze der Speisen. Die Ärzte — besonders die amerikanischen — geben Zitronensaft als Mittel gegen heftigen Rheumatismus; auch wendet man die Zitronenkur (gezuckerten Zitronensaft) gegen Wassersucht und Hämorrhoiden an, ferner auch reinen Zitronensaft gegen Skorbut und gegen Diphtheritis.

Unter Orangen verstehen wir die süßen Orange-Apfelsinen und Mandarinen und die bitteren Pomeranzen. Eingemachte Pomeranzenschalen gibt man zur Magenstärkung, von den unreifen Pomeranzen bereitet man Pomeranzen-Liqueur, die getrocknete Schale dient als Speisegewürz. Die Pomeranzen und Apfelsinen schmecken sowohl frisch, als kandiert und eingelegt.

Quitten haben eine für Viele angenehmes Aroma und werden in manchen Ländern, wie Ungarn und Österreich, sehr geschätzt. Mit Zucker zu Brei zerkocht sind

sie ein Hausmittel zum Gurgeln bei Halsentzündungen, Quittengelée ist gut bei Bronchialkatarrh, die Quittenkörner benutzt man wegen ihres reichen Schleimgehalts als Arzneimittel. Als Genußmittel wird der Saft zu Gelée und Marmelade verkocht, auch wird ein Obstwein und Likör aus ihnen bereitet. Es gibt zwei Arten: Quittenbirne und Quittenapfel, die ersteren sind die besseren.

Von dem Steinobst: den Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, sowie von dem Schälobst Äpfel und Birnen bereitet die Kochkunst Kompott, Konserven, Mus, Marmelade, Gelée und Saft. Dasselbe gilt auch von dem gesamten Beerenobst. Außer den Weitrauben werden auch die folgenden Beerensorten als Arzneimittel verwandt: die Heidelbeere, roh mit Milch gegen Stuhlverstopfung, gedörrt oder eingekocht mit Zucker und Zimt gegen Diarrhöe; die schwarze Johannisbeere gegen Halsschmerzen; die Hagebutten als Mus verkocht gegen Harnbeschwerden, der Samen mit Fliedermus verkocht gegen Spulwürmer. Die Feigen sind ein gelindes Abführmittel und mildern den Husten, indem sie den Auswurf fördern. Man kocht auch zu diesem Zweck Feigen mit Brusttee. Um Zahngeschwüre leichter zur Reife zu bringen, wendet man in Milch oder Wasser gekochte Feigen an.

Ich hätte nun noch das Schalenobst zu erwähnen: Mandeln, Nüsse, Kastanien und ihre Wirkung auf die Gesundheit.

Mandel.

Apfelquitte.

Die Mandeln, Fruchtkerne des gemeinen Mandelbaumes, haben zwei Spielarten, süße und bittere; sie sind reich an Öl und Eiweiß, die bitteren enthalten Amygdalin, welches, wenn es Wasser aufnimmt, unter dem Einfluß eines anderen in der Mandel enthaltenen Stoffes, dem Emulsin, in Zucker, Bittermandelöl und Blausäure zerfällt. Die Wirkung hört auf, wenn man die Mandeln einer Temperatur von 80° R aussetzt, doch können bittere Mandeln namentlich bei Kindern zu Vergiftungen Anlaß geben. Mandelmilch, aus zerriebenen süßen Mandeln mit Zucker und Wasser vermischt, ist ein diätetisches Mittel gegen Diarrhöe.

Die Walnuß wird schon als unreife Frucht, ehe die Schale verholzt ist, mit Zucker eingekocht. Die reifen Früchte genießt man roh; sie sind zur Bereitung süßer Speisen, Torten, Gebäck und Konfekt sehr beliebt, aber wegen ihres reichen Gehaltes an Öl schwer verdaulich. Dasselbe gilt von der Haselnuß. Die fettreichen, scharf dreikantigen Nüsse nehmen leicht einen ranzigen Geschmack an.

Auch die Pistazien oder Pimpernüsse werden leicht verdorben und müssen an kühlen, trockenen Orten offen hingestellt, wie alle Nußarten, aufgehoben werden.

Die echten Kastanien, im Handel Maronen genannt, sind reich an Zucker und Stärke; da sich die letztere zum Teil beim Rösten in Zucker verwandelt, schmecken sie so süßer als roh genossen. In Tirol, Italien und Spanien sind sie Volksnahrung.

Die Eicheln, die Früchte der Eiche, enthalten neben Stärkemehl und Zucker auch 6—8 % Gerbsäure, wonach sie herbe und bitter schmecken. Gerade dieser Gehalt an Gerbsäure macht das geröstete Mehl als „Eichelkaffee" zu einem gesunden Getränk für Kinder, die an Skropheln leiden.

Die unterirdische Eichel oder Erdnuß liefert ein gutes Speiseöl. — Die Kokosnuß enthält im unreifen Zustand eine milchähnliche Flüssigkeit, die als kühlendes Getränk beliebt ist. Ist die Kokosnuß reif, so erhärtet sie zu einem Kern, der

roh und gekocht als ein wichtiges Nahrungsmittel in den Tropenländern genossen wird. Aus der Kokosnuß wird, gegoren und destilliert, der ostindische Arrak bereitet. Neuestens bereitet man Kokosnußbutter, welche in der Fabrik von Müller in Mannheim so vorzüglich hergestellt wird, daß man sie als reines und sparsames Speisefett anwenden kann.

IX. Speisezusätze.

Um unseren Speisen eine dem Magen und dem Geschmack zusagende Mischung zu geben und die ihnen fehlenden Stoffe zu ergänzen, bedürfen sie bei ihrer Bereitung der Zusätze von Fett, Kochsalz, Zucker und Gewürzen.

A. Das Fett. Von der Butter und den Pflanzenölen haben wir bereits gesprochen. Das Fett ist ein für den Ersatz der verbrauchten Körperbestandteile unentbehrlicher Nährstoff, der uns sowohl vom Pflanzen- als vom Tierreich in verschiedenen Formen dargeboten wird. Es gehört zu den an Kohlenstoff reichen, an Stickstoff dagegen freien Körpern, und kann zum Teil ersetzt werden durch Stärkemehl oder Zucker, wobei wir von letzteren Stoffen allerdings mehr als die doppelte Menge benötigen würden. Dem Fett ist im Haushalte des Körpers eine sehr wichtige Rolle zugeteilt. Es dient nicht nur zur Erhaltung der Wärme im menschlichen Körper, sondern es trägt auch bei, uns zu sättigen und die Kräfte zu heben. Lange Zeit hat man sich vergeblich bemüht, zu erforschen, in welcher Weise das Fett vom Körper aufgenommen wird; daß es im Magen nicht verdaut werde, wußte man schon lange. Wir wissen jetzt, daß es die Absonderungen zweier Drüsen des Verdauungskanals, des Pankreas und der Leber, daß es der Bauchspeichel und die Galle sind, welche das Fett in einen Zustand überführen, der es den Därmen und den in ihnen befindlichen Organen erlaubt, dasselbe direkt aufzusaugen und dem Blut zuzuführen.

Das aus dem Tierreich stammende Fett genießen wir indirekt mit dem Fleisch, denn jedes Muskelfleisch enthält noch einen bestimmten Prozentsatz Fett. Das Schmalz des Schweines ist dem Magen minder zuträglich und wird am besten beim Backen verwendet. Rinderfett oder Talg ist nur ein Kochfett. Man läßt es aus, nachdem man es in kleine Stücke geschnitten, gießt einige Löffel süße Milch an das Fett, wenn die Griewen ganz ausgekocht sind, seiht man es durch. Es ist alsdann geschmeidig wie Butter, besonders das Rindernierenfett. Das Gänseschmalz ist das wohlschmeckendste Fett außer der Butter, doch soll es schwerer verdaulich als diese sein. Einzelne Gerichte mit Gänseschmalz verkocht sind besser als mit Butter zubereitet, z. B. Kalbsbraten.

Jedes Fett an und für sich ist schwer verdaulich. Als Speisezusatz nur dann, wenn zu viel davon genommen wird; wir haben daher in ihm ein vorzügliches Mittel, in einer bestimmten Weise auf die Ernährung solcher Personen einzuwirken, deren Stoffwechsel ein zu reger ist. Es sind dies magere, sehr lebhafte, oder erregbare Personen, und vor allem Kinder, deren Eiweißverbrauch ein sehr starker ist. Heranwachsende und namentlich schnellwachsende Kinder bedürfen unbedingt einer genügenden Menge Fett und seiner Ersatzmittel, Stärke und Zucker. Bei der Ernährung fetter Personen ist selbstverständlich alle fettbildende Nahrung, wie auch Fett selbst zu vermeiden.

In kalten Gegenden und im Winter passen fette Speisen mehr als in warmen und im Sommer, da sie erwärmend wirken. — Die Fette werden äußerlich gebraucht, gegen Hautkrankheiten angewendet. Einreibung von heißem Öl lindert die Schmerzen

in der Oberfläche der Haut. Schweineschmalz und Kakaobutter werden meist als Grundlage aller Arznei-Salben angewendet.

B. Das Kochsalz. Das Kochsalz ist der unentbehrlichste Speisezusatz, es dient zur leichteren Verdauung, bessert den Geschmack der Speisen und konserviert die Lebensmittel. Ein zu wenig oder zu viel von dieser Würze kann die Speisen zu nüchtern machen oder versalzen und gänzlich verderben. Für jede Köchin gelte, lieber erst zu schwach, als zu stark salzen. Der fortgesetzte Genuß zu stark gesalzener Speisen verdirbt nicht nur den Geschmack, sondern auch die Säfte, erzeugt Drüsenkrankheiten und Hautausschläge. Das Salz muß rein, weiß, körnig und fein sein; wir dürfen es nicht feucht stellen.

Auch bei dieser unentbehrlichen Würze kommen Verfälschungen vor. Verfälscht wird das Salz zur Gewichtsvermehrung durch Anfeuchtung mit Wasser (feuchtes Salz), durch Zumischung von salzsaurem Kalk und Bittererde, wodurch es grau erscheint, durch Glaubersalz, durch Gips, wodurch es sich feinkörnig und unregelmäßig kristallisiert, eine trübe Lösung und Bodensatz zeigt. Bei dem Salz kommt es auch sehr darauf an, in welchem Gefäß wir es aufbewahren, da das Salz, besonders wenn es feucht wird, Lösungen der Masse in sich aufnimmt, von welcher das Innere des Gefäßes ist.

Hygienischer Salzstreuer.

Die reinste Art des Kochsalzes ist das Siede-, Quell- oder Solsalz, welches aus den reichhaltigen Salzquellen der Steinsalzbergwerke gewonnen, abgedampft, konzentriert und kristallisiert wird und an der Luft unverändert bleibt. Gelbes Salz enthält Eisen.

C. Zu den fettbildenden Speisezusätzen gehört der Zucker, den man ebenso seines Nährwertes, als seines süßen Geschmackes wegen anwendet, welcher angenehm auf die Nerven wirkt; dadurch wird er Genußmittel. Solcher bedürfen wir neben den Nahrungsmitteln zur Erhöhung der Nerventätigkeit, mit deren Hilfe die Prozesse der Atmung, der Verdauung, der unwillkürlichen und willkürlichen Bewegungen vor sich gehen.

Zunächst bedürfen die Verdauungsnerven Reizungen, die teils mechanischer, teils physiologischer oder chemischer Natur sind. Noch weit energischer wirken jedoch gewisse Stoffe, welche wir als Genußmittel bezeichnen. Dieselben erregen sowohl unsere Verdauungs- und Geschmacksnerven, als auch im allgemeinen das ganze Nervensystem. Allen unseren Speisen sind schmeckende Substanzen beigemischt, denen wir uns nicht entziehen können und die uns entweder angenehme Geschmacksempfindungen bereiten oder Ekel und Widerwillen erregen. Das schlecht Schmeckende übt schon auf die Einbildung einen solchen Einfluß aus, daß er sich bis zum Brechreiz steigern kann, ja nicht nur der Reiz auf die Geschmacksorgane, sondern der, den eine Vorstellung des Widerwärtigen in uns erzeugt, veranlaßt Brechbewegungen. Im entgegengesetzten Sinne wirken wohlschmeckende Speisen und alles, was den Appetit reizt, wie ein angenehmer Geruch, schöne Form, sauberes Anrichten nicht nur auf diejenigen Sinne, die sie unmittelbar treffen, sondern auch auf die Magen- und Geschmacksnerven und beeinflussen zugleich den gesamten Organismus.

Der Zucker kommt in verschiedenen Arten zum Markt. Der Rohrzucker ist bei uns des hohen Zolles wegen teuer und selten. Die deutsche Industrie baut Rübenzucker. Das ursprünglich in Ostindien und am Euphrat heimische Zuckerrohr wird jetzt auch in Westindien, Südamerika und China angebaut. Das Zuckerrohr gehört zu den schilfartigen Gräsern, seine Halme haben eine Länge von $2^1/_2$—6 *m* und bis 5 *cm* im Durchschnitt, welche mit vielen Knoten versehen sind, unten eine feste, glatte, glänzende Rinde, gelb, violett oder rot gefärbt, ein lockeres, saftiges

Mark haben. Sie endigen in einer großen, pyramidenförmig ausgebreiteten Blütenrispe und sind mit 120—150 *cm* langen Blättern besetzt, die schmal und schilfartig sind. Von der Blüte bis zur Reife bedürfen sie vier bis sieben Monate. Zur Ernte schneidet man mit krummen Messern das gelbe, reife Rohr hart an der Wurzel ab, zerteilt dasselbe in meterlange Stücke, bindet sie in Bündel und befördert sie in die Zuckermühle. Dort wird der Saft ausgepreßt, bleibt eine Zeitlang stehen, wird geklärt durch Kochen und Abschäumen, und nun wird er bis zur Kristallisation verdampft, wobei die Masse, die nicht kristallisiert, als brauner Sirup abläuft. Die in den Gefäßen zurückbleibende gelbe, körnige Masse ist der Rohzucker, auch Mosconade genannt. Dann wird er versendet. Er sieht gelb oder weiß aus, mit glasigen, trockenen Körnern. Erst in Europa wird er meist raffiniert. Das Raffinieren bezweckt die Scheidung der Melasse vom Zucker, um diesem Trockenheit, Festigkeit, Weiße und feinen Geschmack zu geben. Man schmilzt den Zucker, kocht, klärt, läutert, filtriert und formt ihn.

Zucker-zange.

Moderne Schale für Streuzucker.

Von großer Bedeutung für die europäische Küche war es, als ein Berliner, Andreas Sigismund Marggraf, 1747 das Vorhandensein von kristallinischem Zucker in der Runkelrübe entdeckte. Freilich dauerte es lange, wie alles Neue, bis es zu einer Rübenzuckerfabrikation kam und bis diese dem Rohrzucker Konkurrenz machte, aber jetzt ist die Rübenzuckerfabrikation so vervollkommnet, daß wir des Rohrzuckers gar nicht mehr bedürfen. — Die Rüben werden zerschnitten, in Brei verwandelt und ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird geläutert, eingedampft, gereinigt, gebleicht und in reinen, weißen, festen, kristallinischen Zucker verwandelt. Außer diesen Zuckerarten kennt man noch den Ahorn- und Palmenzucker, welcher in der Heimat dieser Pflanzen fabriziert wird. Je nach ihrer Reinheit heißen die Zuckerarten: Kristallzucker, feine Raffinade, Melis und Farin.

Der Zucker ist übrigens nicht nur eine Würze, sondern ein Nahrungsmittel, bei mäßigem Gebrauch auch leicht verdaulich. Zuviel Zucker erzeugt Verschleimung und Sodbrennen. Er wirkt in Gestalt des Sirups und der Bonbons als reizmilderndes Mittel gegen Husten. Die unendlich mannigfaltige Anwendung des Zuckers zum Versüßen der Speisen und Getränke jeder Art, zum Konservieren der Früchte, zur Bereitung der Marmeladen, Gelées, des Gefrornen und Gebacknen findet im praktischen Teile dieses Buches seine Erledigung.

Eine 300fach stärkere Süße als der Zucker hat das S a c c h a r i n aus dem Steinkohlenteer gewonnen, welches man bei Zuckerkranken anwendet. Näheres bei der Diät für Kranke.

D. **Der Honig**, den die fleißigen Bienen in ihren Waben sammeln, eignen wir Menschen uns auf verschiedene Art an. Der reinste und der beste ist der Jungfernhonig, der aus den Waben, ohne gepreßt zu werden, von selbst fließt. Er ist durchsichtig und fast weiß. Dunkelgelber roher Honig wird durch Erwärmen und Pressen der Waben gewonnen, gereinigter Honig durch Läutern des trüben, rohen Honigs. Daß ein so köstliches Genußmittel den mannigfachsten Fälschungen unterliegt, ist selbstverständlich und um sich vor Betrug zu wahren, muß man ihn nur bei reellen Kaufleuten, möglichst aus erster Quelle kaufen. Man unterscheidet den Honig nach den Blumen und Kräutern, von denen sich die Bienen einer bestimmten

Gegend nähren. Man unterscheidet Honig von Zucht- oder Waldbienen, Scheiben- oder Wabenhonig und den ausgelassenen. Auch nach den Jahreszeiten unterscheidet man ihn. Im Handel wird er auch nach den Orten und Ländern genannt, aus denen er kommt. In der Küche benutzt man den Honig, der früher statt des Zuckers verwendet wurde, nur zur Bereitung von Backwerk, namentlich von Pfefferkuchen, zum Einlegen von Obst und zu Konfitüren. In einzelnen Ländern wird noch der einst so beliebte Met davon bereitet. Als Arzneimittel wird er bei Lungenkatarrhen, Asthma und Halsentzündungen, bei letzteren als Zusatz zum Gurgelwasser benutzt. Auch als Abführmittel und gegen Harn- und Nierensteine, sowie gegen Blasenleiden wird Honig empfohlen. Honigwasser empfehlen die Ärzte zur Stärkung der Kopfhaut.

Büchse für Honig oder Marmelade.

E. **Der Essig.** Den Gegensatz des Süßen, das Saure, erhalten wir im Essig, einer Flüssigkeit aus Essigsäure und Wasser, welche meist durch die saure Gärung verschiedener alkohol- oder zuckerartiger Flüssigkeiten erzeugt wird und für die Hauswirtschaft unentbehrlich ist. Wir erhalten im Handel: Wein-, Bier- und Obstessig. Der erstere ist der beste und zwar je feiner der Wein, desto reiner der Essig. Er muß hell und klar sein, angenehm riechen, mild sauer nach Wein schmecken und darf keinen Bodensatz haben. Zu schwacher Essig zersetzt sich leicht an der Luft und es entwickeln sich dann in ihm schlangenähnliche Essigaalchen. Essig ist sehr vielen Verfälschungen ausgesetzt, welche dem Magen, wie dem ganzen Organismus äußerst gefährlich werden können. Da eine Hausfrau nicht immer die Mittel zur Prüfung hat, muß sie sich auf Geruch und Geschmack verlassen. Essig darf nie einen beißenden, unangenehmen Beigeschmack haben. Will man den reinen Essig am Geruch erkennen, so gießt man einige Tropfen in die hohle Hand, verreibt ihn und riecht daran oder man läßt Essig kochen und prüft den Geruch der aufsteigenden Dämpfe. Außerdem sind folgende Wahrzeichen. Reiner Essig trübt nicht das Glas oder die Flasche und er bildet keinen Bodensatz. Wenn man ihn der Luft aussetzt, sammeln sich bald Essigfliegen um ihn. Um Essig vor den Essigaalen zu bewahren, tut man etwas Holzkohle in die Flasche. Essig fördert die Verdauung, indem er viele Nahrungsmittel auflösen hilft, besonders Eiweißstoffe. Besser ist es, den Essig zuletzt an die Speisen zu gießen und ihn nicht mitkochen zu lassen. Der Genuß von zu sauren Speisen, oder zuviel gesäuerten Speisen ist dem Magen unbedingt schädlich. Magenkranke und blutarme Personen müssen sich vor allem Sauren hüten. Sehr töricht ist es, wenn junge Mädchen viel Essig oder Saures trinken, um eine blasse, interessante Gesichtsfarbe zu erhalten, da sie ihren Magen damit vollständig ruinieren.

Essigkrug.

F. **Der Senf.** Nächst dem Essig gebraucht man zur Kräftigung der Saucen und auch als Reizmittel zum Fleisch Senf, schwarzen und weißen, der gepulvert, ja meist schon angemacht in den Handel kommt und einen scharfen, meist noch gewürzten Geschmack hat, da man ihn mit Nelken, Zimt, Koriander und Zucker vermengt. Um Verfälschungen zu entgehen, kann man sich diese Mischung mit Weinessig, selbst aus gestoßenem Senf oder pulverisiertem, halb weißem, halb schwarzem, Senf bereiten. Besonders nützlich ist es nicht, sich das Fleisch täglich mit Senf zu

würzen, da er ein schädliches Reizmittel für den Magen ist und die Schleimhäute angreift. Man darf nur an die Folgen der Senfumschläge auf die Haut denken.

G. **Die Gewürze.** Unter den Gewürzen verstehen wir eine große Anzahl pflanzlicher Produkte, welche durch ihren Gehalt an ätherischen Ölen die Zunge und den Magen reizen und deren *mäßige* Anwendung die Speisen wohlschmeckender und auch oft verdaulicher machen. Sie sind die wahren Genußmittel, die gar keinen Nährwert haben, aber wegen ihres Reizes auf die Magenerven auch oft als Heilmittel angewandt werden. Zu ihnen gehören *Samenkörner*, wie Pfeffer, Muskatnuß, Vanille; *Rinden*, wie Zimt; *Wurzeln*, wie Ingwer und Kurkuma, Kalmus; *Knospen*, **Blüten und Blätter**, wie Muskatblüte, Lorbeer; *Kräuter*, wie Pfefferkraut. Man unterscheidet *exotische* Gewürze, die aus den tropischen Ländern kommen, namentlich aus Ost- und Westindien, und *einheimische*, d. h. europäische Gewürze.

Zu den ersteren gehören:

1. **Der Pfeffer.** Es gibt schwarzen und weißen Pfeffer, ferner langen, spanischen oder *Paprika* und *Cayenne-Pfeffer*. *Schwarzer Pfeffer* sind die unreifen Beeren, *weißer* die reifen, von ihrer Hülle befreiten Beeren des Pfefferstrauchs; der schwarze ist schärfer als der weiße, was wohl daher kommt, daß die reifen Beeren eine Zeit lang in Wasser geweicht und dann an der Sonne getrocknet werden. Guter Pfeffer ist hart und fest und darf nicht leicht zerbröckeln. Das schwarze Pfefferkorn ist runzlig, das weiße glatt und kugelrund wie kleine Erbsen. Der *lange* Pfeffer kommt von einem Strauch, dessen walzenförmige Fruchtkolben bis 6 cm lang sind, außen graubraun und grau bestäubt, die aus zahlreichen kleinen, einsamigen Beeren bestehen, welche dicht gedrängt die Fruchtspindel umstehen und mit kleinen Deckblättchen umgeben sind; sie werden mehr als Heilmittel, weniger in der Küche verwandt. *Paprika* ist die Frucht eines Strauches, der in Spanien, Südamerika, Südfrankreich und Ungarn angebaut wird. Er trägt schotenförmige, 4—12 cm lange Früchte, die anfangs grün, wenn sie reif glänzend rot sind. In ihrem Innern befindet sich eine Anzahl, durch drei Scheidewände getrennte, platte, nierenförmige, gelbliche Samen, die im Ofen getrocknet, oder mit den Schalen zu Pulver gestoßen, einen beißenden, brennenden Geschmack haben und zu den schärfsten Gewürzen gehören. — Der *Cayenne-Pfeffer* besteht aus den Beeren des brasilianischen Beerenpfeffers (ähnlich den Spargelbeeren), der getrocknet mit Salz, Mehl und Hefe vermischt, gebacken, gestoßen und gesiebt in den Handel als Cayenne-Pfeffer kommt.

Pfeffermühle.

Pfeffer.

Der Pfeffer wird seiner erwärmenden und austrocknenden Eigenschaften wegen, so wie, weil er die Verdauung, den Schlaf und die Eßlust fördert, auch als Heilmittel gegen Appetitmangel und Verdauungsschwäche angewendet. Dagegen soll Paprika nach Dr. Wiel ein Magenfeind ersten Ranges sein. Doch bedient man sich des Genusses von Paprika gegen Seekrankheit.

Bei dem gestoßenen Pfeffer kommen sehr viele Verfälschungen vor, denen man am besten vorbeugt, wenn man ihn ganz kauft und selbst mahlt oder stößt. Man künstelt selbst den ganzen Pfeffer nach, indem man einen Teig mit Senf und anderen billigen, beißenden Pflanzenteilen vermischt und formt. Der Geschmack und Geruch prüfen hier am besten; auch ist das beste Unterscheidungsmittel das Pfefferkorn ins Wasser zu legen. Die echten bleiben wie sie sind, die unechten schwellen an, weichen auf und bröckeln auseinander.

Salz- und Pfeffernäpfchen.

Messerbank mit Salznäpfchen.

Mit dem gepulverten werden jedenfalls noch ärgere Verfälschungen getrieben. Da nehmen die gewissenlosen Händler Pfefferkehricht, fein zerstoßenen Hanfsamen, gebrannte Torferde usw.

2. **Piment.** Darunter verstehen wir Nelkenpfeffer, auch oft englisches oder Neugewürz genannt; der beste kommt aus Jamaika, der minder würzige, aber größere aus Mexiko. Es sind die getrockneten, vor ihrer Reife abgenommenen Beerenfrüchte eines hohen Baumes. Es sind erbsengroße, runde Steinfrüchtchen, welche graubraun oder rötlich braun aussehen und mit einer vierteiligen Narbe versehen sind. Sie besitzen einen an Gewürznelken, Pfeffer und Zimt zusammen erinnernden Geschmack.

3. **Die Gewürznelke** auch Nägelein genannt, ist die noch unentfaltete, mit einem röhrenartigen Kelch versehene Blüte des Gewürznelkenbaumes, welche von Oktober bis Dezember noch grün gepflückt, mit kochendem Wasser abgebrüht, erst durch Rauch und dann an der Sonne getrocknet wird, wodurch die Gewürznelke die dunkelrote Farbe erhält. Die Nelken sehen aus wie ein kleiner, oben vierspaltiger Nagel, sind mit einem runden, leicht abfallenden Köpfchen versehen, der aus der noch geschlossenen Blütenkrone gebildet wird. Gute Nelken müssen glatt und schwer sein, und bei dem Druck eine ölige Feuchtigkeit von sich geben. Beim Zerstoßen müssen sie schwer zu zerkleinern sein, dann glänzend werden, einen kräftigen, angenehmen Geruch und ebensolchen andauernden Geschmack haben. Die englischen Kompanie-Nelken sind die größten und besten, Amboina-Nelken sind kleiner, aber ebenso gut, die Bourbon-Nelke ist noch kleiner und weniger aromatisch, am wenigsten geschätzt ist die holländische.

Man benutzt die Nelken nicht nur als Küchengewürz, sondern auch zur Likörfabrikation, zu Parfüm und besonders zu Arzneien. — Der Hauptbetrug mit Fälschung der Nelken geschieht, indem man solche in den Handel bringt, denen schon das ätherische Öl entzogen ist und die man dann unter die guten mischt. Solche Nelken haben meist keine Köpfchen mehr, sie würden auch leichter und eingeschrumpft sein, wenn die Fälscher sie nicht durch Wasser wieder aufquellen ließen, um den Betrug zu verdecken.

Gewürzreibe.

4. **Der Zimt.** Derselbe ist noch weit schlimmeren Verfälschungen unterworfen. Es gibt verschiedene Sorten Zimt oder Kaneel und diese kommen ganz oder gestoßen in den Handel. — Der echte, feine Zimt, der eigentlich nur mit *Kaneel* bezeichnet wird, ist die innere, von der Oberhaut befreite Rinde des Zimtbaumes, eines 9 m hohen, auf Ceylon heimischen Baumes mit glatten, lederartigen bis 12 cm langen und 5 cm breiten Blättern, sehr wohlriechenden Blüten und eichelförmigen schwarzbraunen mit weiß gefleckten Früchten, die ätherisches Öl

enthalten, welches von den Eingeborenen zu Salben benutzt wird. Die Rinde derjenigen Sprößlinge, welcher als feinster Kaneel in den Handel kommt, zeichnet sich durch feines Aroma und kräftigen Geschmack aus. Die Rinde wird mit dem Messer in bestimmte Abschnitte geringelt, dann der Länge nach aufgeschlitzt und vom Holz gelöst. Man schabt von diesen runden Röhrenstücken die äußere Haut ab und schiebt die Röhren der verschiedenen Zweige ihrer abnehmenden Dicke nach ineinander, so daß Röhrenstücke bis 140 *cm* Länge entstehen, die an der Sonne getrocknet, in Bündeln zu 100 Stück, in Leinwand genäht, versandt werden.

Je stärker und dunkler der Zimt, desto wertloser ist er, da diese geringen Sorten keinen so feinen Geruch und einen sehr herben, brennenden Geschmack besitzen. Der Ceylon-Zimt ist der beste, dann kommt der Java-Zimt, dann der Cayenne-Zimt; der brasilianische ist dunkel und nicht so rund, sondern mehr platt geformt. Neben dem echten Ceylon-Zimt kommen noch andere Zimtsorten in den Handel: Cassia-Zimt, die Rinde des kubanischen und indischen Zimtcassiabaumes. Es sind dies harte, dunkelrote Röhren mit längsrunzlichen, helleren Streifen. Der Geschmack ist nicht so lieblich, der Geruch würzhafter. Außerdem gibt es Malabar-Zimt und den sogenannten Mutterzimt, der letztere kommt aus Ostindien, der erstere aus Malabar. Auch Nelkenzimt, die Rinde des Gewürznelkenbaums, kommt in den Handel, sieht auswendig blaßrötlich, innen weißlich aus.

Als Heilmittel braucht man den Zimt bei schwacher Verdauung, Blutflüssen, Wechselfieber und gegen Diarrhöen. Auch bei Zimt verkauft man Waren, denen schon das ätherische Öl entzogen ist. Dann fälscht man gestoßenen Zimt mit Mandelschalen und Spänen vom Mahagonibaum.

5. Zimtblüten sind die getrockneten, abgeblühten Blumen des Zimtlorbeerbaumes, der in Cochinchina heimisch ist. Sie sehen den Gewürznelken ähnlich, haben aber reinen Zimtgeruch, einen runzlichen Stiel und sechs derbe, nach innen geschlagene Kelchblätter.

6. Vanille, das lieblichste, feinste und beliebteste Gewürz besteht aus den Samenschoten einer Orchideenpflanze, welche als ausdauernde Schlingpflanze in den schattigen, feuchten Gegenden von Mexiko, Peru, Venezuela, Brasilien und anderen Gegenden Südamerikas wild und angebaut wächst. Die vorzüglichste ist die mexikanische, die sich an Baumstämmen emporrankt. Sie hat eirunde und längliche Blätter und aus den Blattwinkeln kommen zahlreiche ährenförmige, große, gelblich blühende Blumen; die aus den Blüten entstehenden Früchte sind lange, schmale, einfächerige Kapseln, welche im zweiten Jahre reifen, vor der völligen Reife gesammelt, an der Sonne getrocknet werden. Die Schoten enthalten ein ölartiges, braunes Mus, in dem zahllose,

Vanille.

schwarze, kleine Samenkörner liegen, die einen sehr angenehmen Geruch und Geschmack haben.

Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß man große, unverletzte Schoten, von dunkelrot-brauner Farbe erhält, die sich trocken und weich und nicht fettig anfühlen und stark duften. Lagert Vanille längere Zeit im warmen Raum, so überzieht sich die ganze Oberfläche mit langen, farblosen, biegsamen Kristallnadeln, dem sogenannten Vanillin, welcher ein fast geruchloser Körper ist, der süßlich ist und sich schwer in Wasser, leicht in Weingeist löst. Im Handel unterscheidet man zwei Sorten: Vanille du ley und die billigere und geringere Simavona-Vanille; man nimmt an, daß die erstere von den wilden, letztere von den angebauten Sorten herrührt. Die geringste Sorte heißt Vanillon oder Pompona. Künstlich wird Vanillin aus dem Cambium der Koniferen hergestellt.

Auch bei Vanille kommen Fälschungen vor, indem man die Schoten behutsam öffnet, ihnen das feine Mark entzieht und sie wieder mit bräunlich gefärbten, in Vanille-Tinktur getauchtem Gummi füllt. Gebrauchte Schoten werden wieder getrocknet, indem man sie mit peruanischem Balsam bestreicht. Die äußerlichen feinen Kristalle sucht man nachzuahmen, indem man sie mit peruanischem Balsam bestreicht, indem man die Vanillenschoten, welche schon gebraucht oder trocken waren, in schwache Gummilösung taucht und sie dann in Benzoësäure wälzt, doch sind die Kristalle weit heller, wodurch sie sich verraten.

7. Muskatnuß. Die besten Muskatnüsse erhalten wir von den molukkischen Inseln. Sie kommen von zwei verschiedenen Bäumen. Die länglichen Nüsse oder wilden sind von einem Muskatbaum, dessen Blätter und Früchte filzartig aussehen, die runden sind die echten, guten, der Kern oder Samen eines auf den Molukken heimischen Baumes, mit ovalen, zugespitzten, glatthaarigen Blättern und gelben, fleischigen, bitter schmeckenden, den Pfirsichen ähnlichen Früchten, welche den rundlichen, äußerlich weißgrauen, netzartig gefurchten, stark aromatischen Kern — die Muskatnuß — haben, die mit einer fleischigen, lederartigen, orangefarbenen Samenhülle umgeben ist, der Muskatblüte, auch Macis genannt, welche einen feineren Geschmack als die Nuß besitzt. Bei letzterer muß man im Einkauf vorsichtig sein, daß sie nicht wurmstichig ist.

Muskatnuß und -blüte.

8. Ingwer. Die Ingwerpflanze, welche aus China und Indien stammt, hat am Wurzelstamm eigentliche Knollen, die Ingwerklauen, von knotig verdickter, zweigartiger, oft flacher Gestalt, hart und hornartig, welche geschält und ungeschält in den Handel kommen, gewürzreich riechen und brennend scharf schmecken; man verwendet den Ingwer teils als Gewürz, teils in Zucker gekocht oder kandiert als Delikatesse. Es wird oft gegen Magenschwäche und Diarrhöen angewendet.

9. Safran gilt in der feinen Küche höchstens als Färbemittel. Dieses Gewächs von einer zwiebelähnlichen Pflanze, die krokusähnlich blüht, wird auch im südlichen Deutschland angebaut. Die verschiedenartig gefärbten Blumen kommen direkt aus der Zwiebel hervor; aus dem Grunde der Blumenkrone erhebt sich ein, die Blüte überragender, langer, gelb gefärbter Griffel, an dessen Ende sich drei lappenförmige, 3—4 *cm* lange, am unteren Ende gelblich, am oberen orange- bis blutrot aussehende Narben befinden. Diese eigentümlich stark und aromatisch, fast betäubend riechenden Narben, welche mit dem Griffelende abgepflückt und bei künstlicher Wärme getrocknet werden, bilden den Safran; sie sind schwer zu pulverisieren, haben einen gewürzhaft bitteren Geschmack und enthalten einen intensiv gelbfärbenden, unschädlichen Stoff. — Als Arzneimittel wendet man Safran in Semmelumschlägen

gegen Entzündungen an, auch gebraucht man ihn zur Regelung des Blutes, doch verursacht er Blutandrang nach dem Kopfe, weshalb der Genuß nicht ungefährlich ist.

9. Lorbeerblätter. Dieselben Blätter, welche des Helden Stirn zieren und dem berühmten Toten mit ins Grab gegeben werden als Zeichen der Anerkennung, werden auch als Würze in die Suppen und Marinaden genommen; doch ist ihr würziger Geschmack so stark, daß man nur sehr wenig davon nehmen darf. Man trocknet sie, wenn sie noch recht grün und saftreich sind.

Zweig des Lorbeerbaumes.

10. Kardamom ist die Samenkapsel mit dem reifen Samen verwandter Pflanzen in Afrika und Indien, die einen vorzüglich feinen Duft und würzigen Geschmack haben und zum Gebäck verwendet werden. Der aus Ceylon und Malabar ist gleich vorzüglich, geringer sind die Sorten aus Java, Guinea und Madagaskar. Man wendet Kardamom auch als Arzneimittel gegen Blähungen an.

11. Sternanis mit stark würzigem Geschmack und anisähnlichem Geruch, besteht aus acht sternförmig ausgebreiteten, einsamigen, steinigen Früchten, welche an einem kurzen Stiel angewachsen sind. Am oberen Ende springen sie auf und es wird dann ein glänzend kastanienbraunes, flach ovales Samenkorn von der Größe einer Zuckererbse bloßgelegt. Man braucht dieses Gewürz weniger in der Küche als bei der Likörfabrikation seines ätherischen Öles wegen, sowie in der Heilkunde als Zusatz zu einigen Teearten gegen Husten.

Außer diesen exotischen Gewürzen haben wir unsere einheimischen Gewürzkräuter:

1. Petersilie, von der wir Wurzel und Blätter gleich als Würze zu Suppen, zu Fischen und Fleisch benutzen, auch die zierlichen Blätter als Verzierung. Als Arzneimittel wirkt sie harntreibend gegen Wassersucht, Blasenstein und andere Krankheiten mehr.

Petersilie „Non plus ultra".

Große Erfurter Knollensellerie.

2. Sellerie, von der wir gleichfalls Wurzel und Blätter als Würze zu Fleischbrühe und gedämpftem Fleisch benutzen. Aus der Wurzel machen wir auch Salat.

3. Die Laucharten. Zu den Suppen-Gewürzkräutern gehören auch die Laucharten. Wir verwenden Knoblauch, Zwiebeln, Porrée, Schnittlauch. Auch die Zwiebel und besonders der Knoblauch werden als Heilmittel angewendet, z. B. zu Klystieren gegen Spul- und Eingeweidewürmer. Als Nahrungsmittel sind alle Laucharten blähend und schwer verdaulich; dennoch wird die Zwiebel als würzende Zutat zu Suppen, Saucen, Fleisch, Farcen, Gemüse, Salat, Marinaden und Konserven genommen. Zu den beliebtesten Sorten gehören: die blaßrote, runde oder Kopfzwiebel, die hollandische dunkelrote, die violette Braunschweiger, die gelbe und weiße Kopfzwiebel, die spanische rote und weiße italienische, die gelbe Hanauer- und die Arnstädter Birnzwiebel, die blaßrote Madeira-Zwiebel. Zum Einlegen der Mixed Pickles, Gurken usw. benutzt man die weiße Perlzwiebel. Es sind dies frühe kleine, weiße Sorten der Madeira- und Florentinerzwiebel, die man Perlzwiebeln nennt.

4. Dill. Die auf hohem Stengel wachsenden Dolden und Blätter dieser stark riechenden Pflanze gebraucht man zum Einlegen der Gurken und zur Bereitung einer wohlschmeckenden Fischsauce.

5. Kapern. Es sind die noch geschlossenen Blütenknospen des Kapernstrauches, der im Süden Europas wächst. In Deutschland wächst der Ginsterkapernstrauch. Man pflückt im Juni an jedem Tage die einzelnen, aus den Blattwinkeln hervorkommenden Knospen, wobei man ein wenig Stiel daran läßt, dann läßt man sie im Schatten etwas abwelken, scheidet, mit Hilfe von Sieben, die kleinen wertvolleren von den größeren, legt jede Art für sich in reine Tönnchen und übergießt sie mit Essig, so daß sie darin schwimmen. Wenn sie acht Tage in Essig gelegen, nimmt man sie heraus, läßt sie auflaufen, legt sie wieder in frischen Essig und wiederholt dies nach acht Tagen nochmals, ehe sie in Tonnen versendet werden. Die mit trockenem Salz in Tonnen aufgeschichteten Kapern halten sich jedoch besser als die Essigkapern. — Leider kommen auch Verfälschungen von Kapern vor, indem man sie mit Grünspan färbt, was man jedoch erkennt, wenn man ein blankes Eisen dagegen hält, dasselbe färbt sich rot.

6. Meerrettich gehört zu den Gewürzwurzeln mit scharfem Geschmack und Geruch; ich erwähnte seiner bei den Gemüsen. Um seinen pikanten Geschmack zu heben, muß er ganz zerrieben werden, nicht in Flocken, wie man ihn in Gasthäusern erhält. Man genießt ihn roh mit Essig und Zucker zum Fleisch oder mit Fleischbrühe, Milch, Schlagsahne und gekocht als Sauce. Seine medizinische Eigenschaft ist harntreibend, als Pflaster wird er gegen Nervenschmerzen gebraucht, um wie der Senf eine künstliche Hautentzündung hervorzurufen.

7. Majoran, Thymian und Rosmarinblätter sind Gewürzkräuter, die man getrocknet und fein gestoßen als Würze in die Wurst, in Farcen, zu Gemüsen, besonders zu Hülsenfrüchten gibt. Auch bereitet man als Heilmittel die sogenannten aromatischen Kräutersäckchen aus diesen und den folgenden Kräutern.

8. Pfefferkraut, ein zu Bohnen beliebtes Gewürz, auch Bohnenkraut genannt.

9. Salbei. Man verwendet die Blätter als Würze zu Saucen fade schmeckender Fische. Als Heilmittel wird Salbei zum Gurgeln gegen Halsentzündungen, sowie als Mundwasser bei schlaffem, leicht blutendem Zahnfleisch, als Tee gegen weißen Fluß und abzehrenden Schweiß gebraucht.

Thymian.

Salbei.

10. **Estragon.** Man bereitet von den zarten, jungen Blättern Essigwürze, sowie Würze zu Suppen und Salat.

11. **Pastinak.** Seine süße gewürzige Wurzel wird zu Fleischbrühe gebraucht, doch soll der allzu häufige Genuß Geschwüre erzeugen.

12. **Kümmel** wird zur Bereitung des Brotes, des Käse, der Gemüse und der Saucen verwandt. Der Kümmel, als Heilpflanze, fördert die Verdauung, treibt den Urin, zerteilt Blähungen und vermehrt, wie der **Fenchel**, bei stillenden Frauen die Milch.

13. **Kalmus** ist von besonders kräftigem, bitterem, angenehmem Geschmack. Man benutzt die fleischige Wurzel, doch auch der untere Teil der würzigen Blätter gibt einen magenstärkenden Tee. Man benutzt ihn zur Likörbereitung und kandiert oder eingelegt als Magenstärkung.

14. **Anis und Fenchel.** Beides Samenkörner verschiedener Pflanzen, welche sehr süßlich schmecken, werden als Tee, zum Backen von Kuchen und an Saucen, sowie zur Likörfabrikation benutzt. Fenchel ist gegen Blähungen und Kolik heilwirkend; Anis ist leicht verdaulich.

15. **Wacholderbeeren** sind von angenehmer Bitterkeit und herbem Geschmack; sie werden zum Pökeln, Marinieren, Räuchern und bei Gemüsen verwendet. Als Heilmittel sollen Wacholder-Liköre und Räucherung mit Wacholder gegen Ansteckung wirken und die Verdauung fördern. Auch wendet man Wacholderbeeren-Tee gegen Harnbeschwerden an.

16. **Koriander**, ein in Thüringen und Frankreich gepflegtes Doldengewächs und sehr beliebtes Gewürz, wird in verschiedenen Gegenden zum Gebäck, sonst aber nur in Verbindung mit Essig zum Marinieren gebraucht. Man wendet Aufguß von Koriander gegen gastrischen Kopfschmerz und Magenbeschwerden an.

Koriander.

Kleinblättriges Basilikum.

17. **Pimpinell oder Bibernellkraut**, wächst in Deutschland wild auf sonnigen Anhöhen, hat angenehm riechende und schmeckende Blütenköpfchen, die man als Salatwürze und zu Senfgurken anwendet. Sie ist nicht zu verwechseln mit der scharf riechenden Pimpinellwurzel, die man gegen Halsweh anwendet.

18. **Beifuß.** Die Blütenträubchen dieses wild in unseren Gärten wachsenden Strauches werden als Würze dem Gänsebraten beigegeben. Man betrachtet den Beifuß als Hausmittel gegen Krampfanfälle.

19. **Basilikum oder Königskraut.** Die kleinen Blütenrispen und Blättchen werden ihres würzigen Geruchs wegen, der an Nelken erinnert, getrocknet zu Suppen und Saucen benutzt.

Bei allen Gewürzen denke man stets an das Wort des griechischen Weisen: „Nimmer zu viel". —

(Von den Teepflanzen spreche ich bei der Diät für Kranke.)

X. Über die Ursachen des Verderbens der Lebensmittel.

Zur Ökonomie unseres Haushalts gehört hauptsächlich der Zweig der Sparsamkeit, nichts verderben, nichts umkommen zu lassen. Dennoch wird teils aus Vernachlässigung, durch das, was auf diese Weise verloren geht, recht viel verschwendet. Wir wollen uns daher mit den Ursachen des Verderbens bekannt machen, um diesem entgegentreten zu können.

Jede pflanzliche und tierische Substanz, welche wir zur Ernährung und zum Genuß anwenden, geht in mehr oder minder kurzer Zeit in Zersetzung über, welche wir nach Art derselben mit verschiedenen Namen bezeichnen. Wir unterscheiden die Zersetzungsprozesse der **Gärung**, der **Fäulnis** und der **Verwesung**.

Das Sauerwerden der Milch, des Bieres des Weines, der Fruchtsäfte rechnet man zu den Gärungserscheinungen. Sie deuten auf eine Veränderung, welche von der Entwicklung eines Gases begleitet ist; die Gärung kann aber nicht immer als Verderben aufgefaßt werden, wir gedenken hierbei der Verwandlung von Traubenmost in Wein, von Bierwürze in Bier. Weil aber die Gärung meist der Beginn der Zersetzung ist, haben wir ihr im Haushalt die größte Aufmerksamkeit zuzuwenden.

Mit dem Begriff Fäulnis verbinden wir den eines charakteristischen widerwärtigen Geruchs, der durch die Entstehung gewisser flüchtiger Körper bei der Zersetzung organischer Substanzen bedingt ist, wie bei Fleisch und Eiern, die längere Zeit liegend, zu faulen beginnen.

Die Verwesung tritt nach der Fäulnis ein, wenn sich ein Körper durch andere Verbindungen, die er eingeht, wieder in seine Elemente auflöst, d. h. wenn er zerfällt. Hierbei beobachtet man, daß vielfach zusammengesetzte Körper in immer einfachere zusammengesetzte verwandelt werden, bis zuletzt nur die einfachsten chemischen Verbindungen übrig bleiben. Hervorgebracht und gefördert werden Gärung, Fäulnis und Verwesung durch die Einwirkung des **Wassers**, der **Wärme** und der **Luft**.

Alle Körper, welche wir kennen, sind Elemente, d. h. Grundstoffe und Verbindungen von solchen. Von etwa 69 in der Chemie bekannten Elementen finden wir etwa 20 in immer neuen Verbindungen in den drei Reichen der Natur, den Pflanzen, Tieren und Mineralien, aus welchen wir unsere Nahrungs- und Genußmittel holen. Doch vor allem sind es folgende Elemente, aus denen sich dieselben aufbauen: Der **Kohlenstoff**, chemisches Zeichen: C. Carbonium, der die Grundlage alles Organischen bildet, der **Wasserstoff**, chemisches Zeichen H. Hydrogenium, der den Hauptbestandteil des Wassers bildet; der **Sauerstoff**, eine leicht brennbare Luft, der in den meisten Tieren und Pflanzen vorkommt. Sein chemisches Zeichen O. Oxygenium, welcher in Verbindung mit dem Wasserstoff das Wasser bildet, der sich in freiem Zustand in der Atmosphäre befindet und stets das Bestreben hat, Verbindungen mit anderen Stoffen einzugehen; der **Stickstoffi** N. Nitrogenium, ein Bestandteil der atmosphärischen Luft, vieler organischer Körper und mancher Mineralien, der im Gegensatz zum Sauerstoff sich nur schwierig mit anderen Stoffen, und zwar nur unter besonderen Verhältnissen verbindet.

Außer diesen vier Elementen finden wir in den organischen Körpern Schwefel, S. Sulphur, Phosphor P. Phosphor, und einen unverbrennbaren Rückstand, den wir Asche nennen und in welcher, wie die neuere Wissenschaft nachgewiesen, sich in erster Reihe Verbindungen metallischer Stoffe mit Sauerstoff finden, die man Oxyde nennt, welche wieder mit Verbindungen aus **Kohlenstoff** mit **Sauerstoff** (Kohlensäure) oder **Phosphor** und Schwefel mit Sauerstoff zu Verbindungen vereinigt sind, welche der Chemiker **Salze** nennt.

Von Metallen finden wir in den Nahrungsmitteln: Eisen, Kalium, Natrium, Magnesium, Calcium und Mangan.

Die kleinsten Teilchen der Elemente nennt der Chemiker Atome und die Verbindung zweier oder mehrerer Teilchen Atome nennt er Molekül. Alle Produkte des Tier- und Pflanzenreichs lassen sich in Gruppen von Molekülen zerlegen.

Die chemischen Verbindungen, welche als Resultat der mehr oder minder großen Reihe von Verbindungen entstehen, wenn ein Körper durch Gärung, Fäulnis oder Verwesung zersetzt wird, sind Ammoniak und Schwefelwasserstoff. Eine Zersetzung, bei welcher Kohlensäure und Wasserstoff gebildet wird, bezeichnen wir als Gärung, während die Entwickelung übelriechender Kohlenwasserstoff-Verbindungen als Fäulniserscheinungen bezeichnet werden. Nach der jetzt als allgemein richtig geltenden Anschauung ist zum Eintritt jedes Gärungs- und Fäulnisprozesses, neben dem der Zerstörung anheimfallenden Stoffe die Gegenwart eines besonderen Körpers erforderlich, den man Gärungserreger oder Ferment nennt. Nach ihrer Beschaffenheit teilt man die Fermente in chemische und organisierte. Die erstgenannten bestehen aus chemischen Verbindungen, die in den sich zerlegenden Körpern schon vorhanden sind und erst in Wirksamkeit treten, wenn Wasser und Wärme hinzutritt oder auf dieselben einwirken.

Die organisierten Fermente — und diese sind bei dem Verderben der Nahrungsmittel die beachtenswertesten — sind lebende Wesen, die man als Pflanzen oder Tiere niederster Art bezeichnet. Erst in neuester Zeit sind resultatvolle Forschungen über diese organisierten Fermente angestellt.

Zu den chemischen Fermenten gehört die Diastase, welche sich beim Keimen des Getreides bildet und die Fähigkeit hat, das Stärkemehl in Zucker und Dextrin überzuführen, eine Eigenschaft, auf welcher eine Anzahl höchst wichtiger Gewerbe, wie z. B. die Branntweinbrennerei und die Bierbrauerei beruhen.

Der Prozeß der Verdauung im menschlichen und tierischen Körper scheint hauptsächlich auf Wirkung chemischer Verbindungen zu beruhen, die als chemische Fermente tätig sind. In gärenden und faulenden Gegenständen entwickeln sich lebende, durch das Mikroskop anschauliche Wesen von höchst einfacher Körperbildung in großer Anzahl, welche, wie die neueste Wissenschaft nachgewiesen hat, nicht zufällig entstehen, weil sie da Nahrung finden, wo Gärung und Fäulnis vorhanden ist, sondern daß Gärung und Fäulnis nur entstehen, wo diese Organismen sich ansiedeln und Verbindungen vorfinden, welche sie zu zerlegen vermögen.

Zu diesen organisierten Fermenten gehört der Schimmelpilz. Der weißliche oder grünliche, fleckige Überzug, welchen wir auf altem, an feuchten Orten aufbewahrtem Brote, auf sauren Gurken usw. sehen, ist der gemeine Schimmel; aus diesem steigen feine Fäden auf, die am oberen Ende kugelförmige Gebilde haben, aus denen sich kleine Körner entwickeln, welche der Samen oder der Keim der Schimmelpflanze sind, man bezeichnet sie mit dem Namen Sporen; dieselben vervielfältigen sich in ungeheuer schneller Weise.

Die Substanzen, auf denen der Schimmel wuchert, werden in Kohlensäure und Wasser zerlegt, ohne daß sich ein übler Geruch entwickelt, erst wenn die Schimmelpflanze sich entwickelt hat, tritt der unangenehme, ihr eigene dumpfe Geruch ein. Die Schimmelpilze gedeihen noch in einer Luft, welche so wenig Sauerstoff enthält, daß, wenn Pflanzen in derselben wären, dieselben gleich sterben müßten. Ein echt chemisches Ferment ist der Gärungspilz, zu denen die Hefe gehört, welche man auch gemeines Alkoholferment nennt. Es besteht aus kugeligen Bläschen, welche die Eigenschaft haben, sich durch Sprossung sehr schnell zu vermehren. Eine dieser Bläschen, die sogenannte Mutterzelle, treibt eine Erhöhung aus, welche sich abschließt und sich weiter vermehrt. Die Hefe findet sich hauptsächlich in Flüssigkeiten, welche Eiweißstoffe und Salze enthalten und die in Zucker aufgelöst sind, den sie in Alkohol (Weingeist) und Kohlensäure zerlegt. Auf solche Flüssigkeiten, die Essig enthalten oder in denen Zucker in Alkohol aufgelöst ist, findet sich häufig noch ein anderer Pilz, der Rahmpilz vor, welcher den Weingeist und die Essigsäure in Kohlensäure und Wasser zersetzt und die letzte Zerstörungsarbeit ausübt.

Das Mycoderma aceti, Essigferment, welches auch auf zuckerhaltigen Flüssigkeiten wuchert, setzt diese in Essigsäure um. In andern Flüssigkeiten, die Milch enthalten, siedelt sich ein Ferment an, das Milchsäure aus Zucker hervorbringt. Ebenso entsteht die Buttersäure durch ein Ferment.

Die Keime der zerstörenden Fermente finden sich in unzähliger Menge in der Luft verbreitet vor und besitzen die Eigenschaft, beim Austrocknen ihre Keimfähigkeit so außerordentlich zu bewahren, daß sie imstande sind, sich noch nach sehr langen Zeiträumen zu Pflanzen auszubilden und zu vermehren.

Man hat aus Staub, welcher Jahrhunderte lang trocken lag, bei Hinzuführung der notwendigen Wassermenge sich noch Fermente entwickeln sehen, deren Keime in dem Staube lagen. Daß die Erscheinungen der Gärung und Fäulnis durch die Organismen bedingt werden, ist durch unzählige Versuche bewiesen. Um also die Gegenstände vor Verderben zu schützen, muß man sie von der Luft abschließen, welche Pilzkeime entwickelt und vor Einwirkung des Wassers und der Wärme hüten.

Bringt man Körper, welche an der Luft in kürzester Zeit verderben, in Gefäße, in denen man sie bis zur Siedehitze erwärmt und luftdicht dann verschließt, so bleibt der Inhalt der Gefäße, also z. B. Früchte, Fruchtsaft, Milch, Fleischextrakt, Gemüse, so lange unverändert, bis das Gefäß wieder geöffnet wird und die Luft Zutritt hat. Nämlich durch die hohe Temperatur werden alle Keime von Fermenten, welche in der im Gefäß eingeschlossenen Luft enthalten sind oder in der Flüssigkeit schon im Begriff waren, sich zu entwickeln, getötet. Sobald aber Luft in das Gefäß eindringen kann, werden neue Sporen hineingelassen. Bedeckt man die in den Gefäßen enthaltene Flüssigkeit oder die Stoffe mit einem Baumwollpfropfen, so werden die Fermentkeime zurückgehalten, die Luft wird gleichsam filtriert und es findet keine Zersetzung statt.

Die meisten Konservierungsmethoden unserer Nahrungsmittel beruhen auf hermetischem Verschluß, um die Luft und die in ihr enthaltenen Pilzkeime, Sporen, von den leicht zersetzbaren Stoffen zurückzuhalten oder die in ihnen bereits enthaltenen Keime durch Kochen zu vernichten.

XI. Das Konservieren (Erhalten) der Lebensmittel.

A. Die erhaltend wirkenden Körper. Für jedes Gift hat die Natur ein Gegengift geschaffen und so gibt es auch eine große Anzahl Stoffe, welche die chemischen und organischen Fermente vernichten, die unsere Nahrungsmittel in Gärung, Fäulnis und Verwesung übergehen lassen. Hierzu gehören: das Kochsalz, der Zucker, die Holzkohle das Kreosot, die Salicylsäure, der Essig, der Alkohol.

Das Kochsalz, welches in Form von Siedesalz, Meersalz und Steinsalz in den Handel gebracht wird, ist eine Verbindung des Natrium mit Chlor, heißt also in der Chemie Chlornatrium. In Wasser ist es ziemlich leicht löslich und zeichnet sich dadurch aus, daß eine starke Lösung von Salz das Bestreben hat, Wasser an sich zu ziehen, worauf seine konservierende Wirkung beruht. Dasselbe ist mit dem Zucker der

Fall. Wir bezeichnen mit diesem Namen eine Reihe chemischer Verbindungen, welche sich sowohl im Pflanzen- wie im Tierreich vorfinden. Sie verhalten sich anderen Stoffen gegenüber alle ähnlich, doch sind sie wesentlich in ihrem Geschmack und in ihrem Wesen verschieden. Zum Beispiel der Fruchtzucker ist kräftig, süß, während der Milchzucker nur einen schwach süßen Geschmack hat. Alle Zuckerarten haben die Eigenschaft, in verdünnten Auflösungen selber sehr der Einwirkung von Fermenten zu erliegen, es entstehen dadurch aus dem Zucker, je nach seiner Art, nach der Temperatur und der Natur des Fermentes verschiedene Produkte, z. B. Milchsäure, Essigsäure, Buttersäure, Weingeist, Glyzerin. Dagegen haben konzentrierte Zuckerlösungen das Bestreben, sehr kräftig Wasser an sich zu ziehen. Wenn daher auch Fermente in eine konzentrierte Zuckerlösung gelangen, können sie weder diese noch die in der Lösung aufbewahrten Körper angreifen, da sie durch Wasserentziehung alsbald vernichtet werden. Man wendet daher konzentrierte Zuckerlösungen zur Konservierung von Früchten, Fruchtsäften, von Milch, Kandierungen u. a. m. an, wobei aber immer die Vorsicht gebraucht werden muß, daß die Zuckerlösung den bestimmten Konzentrationsgrad habe. Ist dies nicht der Fall, ist der Zucker zu dünn, so vermag er Fermente nicht zu töten, geht vielmehr selbst in Gärung über. Dies erklärt, daß ein nochmaliges Einkochen der Früchte, die bereits im Gären begriffen sind, sie noch retten kann.

Das Salz wenden wir zur Konservierung des Fleisches an, weil es so dem Geschmacke mehr entspricht.

Die Holzkohle wird in Form von Kohlenpulver als Mittel zum Konservieren angewendet, und verdankt dies dem, wenn auch geringen Gehalt an Karbolsäure sowie der Eigenschaft, energisch Sauerstoff an sich zu ziehen. Man umhüllt frisches Fleisch mit Holzkohlenpulver, wodurch die ihm anhaftenden Fermentkeime getötet werden, weil die Holzkohle allen Sauerstoff verzehrt, der die Fermente entwickeln würde. Wenn ein Stück Fleisch einen sogenannten Hautgoût (sprich Hogu) hat, vermindert man denselben durch Einreibung mit Holzkohlenpulver.

In neuerer Zeit ist die Salizylsäure als eines der schätzenswertesten Konservierungsmittel auch dem großen Publikum bekannt geworden. Wir verdanken diese Entdeckung und Popularisierung Professor Kolbe in Leipzig, der zuerst die kräftige konservierende Wirkung der Salizylsäure auf die mannigfachste Weise erprobt hat und dann ein Verfahren erfand, dieselbe auf billigste Weise herzustellen, welches durch ein Patent geschützt, als Salizylsäurefabrikation von der chemischen Fabrik des Dr. v. Heyden übernommen wurde. Salizylsäure erhalten wir als ein leichtes, weißes, ganz geruchloses Pulver, welches einen schwach süßlichen, hinterher etwas kratzenden Geschmack besitzt. In Wasser löst sich Salizyl sehr schwer auf, dagegen leicht in Weingeist, Fett oder Öl und in Glyzerin.

Durch die Anwendung der Salizylsäure vollzieht sich eine wahre Umwandlung der Konservierungsmethoden, denn schon durch einen einfachen Zusatz von Salizylsäure zu irgend einem Nahrungsmittel, wenn man sie in richtiger Weise benutzt, kann dasselbe auf die Dauer konserviert werden. Da jedoch die Anwendung nicht ungefährlich für das Allgemeinbefinden ist, sei man äußerst vorsichtig bei der Anwendung.

Essigsäure und Weingeist haben auch stark konservierende Eigenschaften, indem selbst in Flüssigkeiten, in denen nur 25 % Essigsäure oder Alkohol (Weingeist) enthalten ist, kein Ferment mehr leben kann. Man wendet beide zur Erhaltung von Früchten, wie zum Marinieren der tierischen Körper an.

Es gibt viele Konservierungsmittel, wie Glyzerin (ein Nebenprodukt bei der Fabrikation von Stearinkerzen), Borsäure, Thymol, Benzoësäure; doch sind dieselben in der Kunst, die Lebensmittel zu konservieren, bis jetzt nicht in Anwendung gekommen.

B. Die Konservierungsmethoden. Es gibt Konservierungsmethoden, die an und für sich wirken, ohne daß einer der genannten Zusätze notwendig wird, allein die Anwendung dieser Zusätze geschieht stets verbunden mit einer der folgenden Konservierungsmethoden.

Abhaltung von Wärme. Je geringer die Temperatur, in welcher ein organischer Körper existiert, desto langsamer ist der Verlauf des chemischen Zersetzungsprozesses, dem er unterliegen muß. Man wendet daher die Kälte an, um animalische und vegetabilische Nahrungsmittel längere Zeit frisch zu erhalten. Dabei gilt folgende Regel: Bei einer dem Gefrierpunkt des Wassers nahe liegenden Temperatur verharren die zerstörenden Elemente in ihrem Zustand. Doch die Erfahrung lehrt, daß gerade Gegenstände, die man hat erfrieren lassen, nachdem man sie in die Wärme bringt, schnell verbraucht werden müssen, weil sie sich weit schneller zersetzen und auflösen. Der Grund liegt darin, daß während des Gefrierens sich die Flüssigkeit in den Nahrungsmitteln ausdehnt, die Zellen und Gefäße derselben zerreißt und so beim Auftauen weit mehr zerstörende Elemente ins Innere dringen läßt. Notwendig ist es, Gegenstände, welche durch Kochen erhitzt sind, erst völlig erkalten zu lassen, ehe man sie einer konservierenden Kälte aussetzt.

Bei solchen Nahrungsmitteln, welche durch Kälte erhalten werden, aber das Erfrieren nicht ertragen, wie Kartoffeln, Gemüse, Wein, Bier usw., wendet man zur Erhaltung tiefe, gut ventilierte Keller an, bei anderen, welche den Gefrierpunkt vertragen, kommen Eiskeller und Eisspinden in Anwendung. Will man Nahrungsmittel durch Eis konservieren, so muß man darauf achten, daß dieselben weder unmittelbar mit dem Eis, noch mit dem Schmelzwasser in Berührung kommen. Man legt z. B. Fleisch in großen Stücken in Holzkisten und umgibt diese vollständig mit Eis, kleinere Fleischstücke hüllt man in Pergamentpapier, legt sie in Eisspinden, in denen besondere Behälter zum Eis, andere zur Aufbewahrung von Speisen und Getränken sind.

Die der genannten entgegengesetzte Methode ist die Erhaltung der Nahrungsmittel durch momentane Erhitzung, Kochen, wobei die Fermente getötet werden. Hierbei kommt es aber, wie bei allen Methoden, auf den Aufbewahrungsort der eingekochten Gegenstände an, damit sich unter dem äußeren Einflusse nicht neue Fermente bilden. Eine dritte Methode ist, das Wasser den Nahrungsmitteln zu entziehen, durch Austrocknen an der Luft oder in künstlicher Wärme. Auf diese Weise trocknet man ganz oder teilweise Fleisch, Fische, Gemüse, Früchte, Milch. Es beruht auf dieser Methode die Bereitung des Fleischextrakts, des Fleischmehls, der Eierkonserve, der kondensierten Milch.

Endlich konservieren wir die Nahrungsmittel durch Abschluß der Luft, wodurch den zerstörenden Fermenten der sie zur Entwickelung bringende Sauerstoff entzogen wird. Der Luftabschluß geschieht meist dann, wenn die Gegenstände haltbar gemacht sind, sei es durch momentane Erhitzung, durch Austrocknen oder Wasserentziehung.

Nachdem wir nun die konservierend wirkenden Körper und Methoden genannt haben, wollen wir ihre Anwendung bei den verschiedenen Nahrungsmitteln noch erwähnen.

Das Fleisch konservieren wir:

a) indem wir es auf Eis oder in kalte Räume bringen für kürzere Zeit, für kürzere Transporte zur Aufbewahrung im frischen Zustand;

b) zur Versendung überziehen wir es mit gepulverter Holzkohle;

c) um es für längere Zeit zu erhalten, pökeln wir es (Einsalzen mit Salz, Salpeter und Zucker).

d) Wir räuchern es in der Rauchkammer, oder durch Anwendung von Kreosot und Holzessig. Ein Räuchern in der Rauchkammer dauert oft wochen-, ja monatelang. Um diese Zeit abzukürzen, verfährt man folgendermaßen: Man löst 10 Teile Kreosot in 100 Teile Holzessig und 10 Teile Wacholderbeerenöl und gießt diese Mischung allmählich in 1000 Teile Wasser. Die Fleischstücke werden wenige Minuten in diese Flüssigkeit getaucht und an einem warmen Ort aufgehängt, so daß die Flüssigkeit schnell einzieht; das Eintauchen wiederholt man zwei- bis dreimal und überläßt das Fleisch sich selbst, wo es in 48 bis 60 Stunden als vollkommen konserviert oder durchräuchert anzusehen ist, oder man hängt es in eine gut ventilierte Rauchkammer, wo es bereits in zwanzig Stunden geräuchert ist; diese Methode nennt man Schnellräuchern.

Das Fleisch wird

e) konserviert durch Einkochen und Luftabschluß — die Fleischkonserven in Büchsen.

f) Will man frisches Fleisch möglichst lange gut erhalten, so umgebe man es mit Nichtleitern der Elektrizität, als da sind: Spreu, trockenes Stroh, Holzkohle u. a. m. Man entferne von ihm jedes metallene Werkzeug, lege es nie auf eine metallene Unterlage, ebensowenig auf Stein, sondern auf trockenes Holz oder noch besser, man hänge es, mit trockener Leinwand umgeben, in der freien Luft an einen hölzernen Nagel oder an eine Stange auf, damit es die Wand nicht berühre. Die Erfahrung hat gelehrt, daß es sich so am besten hält, während, wenn es mit Stein oder Eisen in Berührung kam, es sofort einen unangenehmen Geschmack annahm. — Ebenso muß man bei Fleisch, das man längere Zeit aufbewahren will, die Knochen herausnehmen.

g) Fleisch hält sich längere Zeit durch Einreiben mit Gewürzen und flüchtigen Ölen, durch Umgeben und Einreiben mit Droguen, die die Fliegen abhalten und keinen Geschmack dem Fleische erteilen; durch Einreiben mit Brennessel, Mutterkraut, Knoblauch und Hopfen. Reibt man es mit Koriander, der mit Essig zerstoßen wird, so hält es sich monatelang hindurch und wird von Maden nicht angegriffen.

h) Man bestreut das Fleisch mit Salz und Gewürz, hüllt es in Leinwand und verschließt es in luftdichtem Gefäß.

i) Alle Fische halten sich länger, wenn man ihnen die Köpfe abschneidet, was man also beim Marinieren und Einsalzen tun muß.

k) Man reibt das Fleisch mit Salz und Gewürz, umgibt es mit getrocknetem Stärkemehl oder mit gedörrten Sägespänen, damit die Kohlen es nicht schwärzen, dann ganz dünn mit feinem Kohlenpulver, legt es in ein Gefäß, umgibt dies mit kleinen glühenden Kohlen und verschließt dann das Gefäß luftdicht. Sind die Kohlen ausgelöscht, nachdem sie allen vorhandenen Sauerstoff an sich gezogen haben, so hält sich das Fleisch längere Zeit.

l) Das Austrocknen des Fleisches hat zur Erfindung des Fleischmehls geführt, das Verdampfen des Fleisches zur Bereitung der Bouillontafeln, des Fleischzwiebacks, des Fleischextrakts.

m) Das Fett zu konservieren, ist nur leicht, wenn es reines Fett ist, es genügt alsdann der Luftabschluß. Da jedoch die meisten Fette Eiweiß und Wasser

enthalten, so sind sie dem Verderben sehr leicht ausgesetzt. Ihre Zersetzung wird durch die Bildung freier Säuren bewirkt, die selbst, wenn nur gering vorhanden, einen ranzigen Geschmack geben.

n) Frische Butter hält sich längere Zeit, wenn sie so lange geschlagen wird, bis alle Buttermilch entfernt ist, dann bringt man sie auf Eis. Um für längere Zeit Butter aufzubewahren, muß sie für Tafelbutter 1% Salz, für Küchengebrauch 2% Salz als Zusatz erhalten. Um sie mit dem Salz gleichmäßig zu vermischen, wird die Butter breit aufgerollt, mit Salz bestreut und geknetet. Am besten hält sich die gesalzene Butter in Steintöpfen, zum Transport sind gut ausgekochte Holzkübel geeignet. Die Butter muß fest eingedrückt werden, daß keine Lücke bleibt.

o) Eier frisch zu erhalten ist ungemein schwierig, dennoch ist gerade dies für große Haushaltungen sehr wichtig, da sich gerade bei faul werdenden Eiern das übelriechende Schwefelwasserstoffgas entwickelt, das sie gänzlich unbrauchbar macht. Beim Liegen eines Eies an der Luft dünstet aus demselben Wasser ab, die Luft dringt durch die Poren in das Innere und führt dem Eiweiß und Dotter Fermente zu, welche an ihnen sehr günstige Nahrung zur Zerstörung finden. Es gilt bei der Konservierung (Erhaltung) der Eier daher dieselben in eine Substanz zu bringen, welche den Zutritt der Luft ins Innere abschließt. So konserviert man frische Eier in Kalkwasser, in Lösungen von Gummi, von Fichtenharz, in Glyzerin und in Wasserglas. Das Einlegen in diese Flüssigkeit nützt nur, wenn man ganz frische Eier nimmt und sie so lange eintaucht, bis die Flüssigkeit das ganze Ei gut umschließt, dann legt man sie einzeln auf durchlöcherte Eierbretter, oder zum Transport auf Häcksel, das ganz trocken und nicht dumpf sein darf.

Kaffeebüchse mit Patentverschluß.

Blechbüchse mit Patentverschluß.

In neuerer Zeit beschäftigen sich auch große Fabriken damit, Eierkonserven herzustellen, welche auf Abdampfung beruhen. Eine der ersten Fabriken für Eierkonserven war die von Berg in Krakau.

p) Milch zu konservieren ist ungemein schwierig. Für kurze Zeit kann man sie vor dem Sauerwerden durch Zusatz von ein wenig Borax oder Pottasche hüten, doch sind diese Substanzen schädlich für die Gesundheit. Am besten hält sie sich schnell abgekocht, abgekühlt und erkaltet auf Eis gesetzt. Zur besseren Milchkonservierung wendet man den Bertlingschen und für Säuglinge den Soxletschen Apparat zum Kochen an.

Wirklich konserviert wird nur der Extrakt der Milch, die kondensierte, welche durch Eindampfen und Zuckerzusatz bereitet wird. Der erste solcher Extrakte wurde von Horsford in Amerika bereitet. Jetzt sind die besten Fabriken in Vevay von Nestle (Schweiz), in Luxemburg (Thurgau) und in Kempten (Bayern).

q) Das Gemüse, welches wir in frischem Zustand nur zu bestimmten Jahreszeiten vom Felde erhalten, ist ein so wichtiges Nahrungsmittel daß es gut zu konservieren, damit es den Geschmack des frischen behält, eine der wichtigsten, zugleich aber auch schwierigsten Aufgaben ist. Man hat dieselbe gelöst:

1. durch Komprimieren, d. h. Trocknen in künstlicher Wärme unter Anwendung der hydraulischen Presse;

2. durch Einkochen in luftdicht verschlossenen Gläsern und Büchsen, im Wasserbade, welches man das Appertsche Verfahren nach dem Erfinder nennt. Diese Erfindung ist eine wahre Wohltat für die menschliche Gesellschaft, weil sich alle Lebensmittel und Speisen nach derselben konservieren lassen, selbst gemischte, gekochte Speisen lassen sich in zugelöteten Büchsen aufbewahren. Die Konserven sind dadurch zu einem der wichtigsten Industriezweige geworden, welche über Land und Meer die zubereiteten Erzeugnisse des einen Kulturbodens, dem andern zum Genusse zuführen.

q) Nichts kann auf so vielfache Weise konserviert werden, als die Früchte. In erster Reihe ist es am schwierigsten, aber auch am lohnendsten, die Früchte so aufzubewahren, daß sie weder Farbe noch Form, weder den Duft noch den Geschmack ändern.

Obstdarre.

Bei allen Konservierungsmethoden, ist es eine Hauptsache, nur ganz gutes und tadelloses Obst zu wählen, das weder den kleinsten schwarzen Punkt, noch die geringste Hautverletzung hat. Dann ist der Aufenthaltsort von großer Wichtigkeit. Er muß kalt und trocken sein, darf jedoch nicht die Gegenstände, die in ihm sind, erfrieren lassen. Die Gestelle, auf denen das Obst aufbewahrt wird, sowie die Wände und der Fußboden sollen nach Hausner mit Alaunlösung bestrichen, die weichen Papierschnitzel, auf denen die dünnschäligen Früchte ruhen, sollen vorher in Alaun getaucht werden, eine Frucht darf nie die andere berühren usw.

1. Äpfel, Birnen und Zitronen konserviert man frisch sehr lange in Holzkohlenpulver, ebenso in Kalkpulver oder durch Eintauchen in Paraffin.

2. Leichter ist es jedenfalls, die Früchte zu trocknen in erhitzter Luft oder durch Dörren im Backofen, wobei darauf geachtet werden muß, daß die Temperatur nie zu hoch ist und die Früchte keinen brenzlichen Geschmack erhalten.

3. Feiner und schmackhafter ist das Konservieren der Früchte in Zucker, nach den verschiedenen Methoden: 1. man kocht sie in einer konzentrierten, zu Fäden gekochten Zuckerlösung ein, oder gießt die Zuckerlösung auf die in Gläser geschichteten Früchte; 2. man überzieht sie mit Zucker, was in einem flachen Gefäß geschehen muß, in dem man die Früchte stückweise in die siedende Zuckerlösung einen Moment im Drahtnetz eintaucht, sie abtropfen läßt und sie auf Porzellan- oder Glasplatten legt, oder man kocht sie in Dunst (Dunstobst), wobei man das Appertsche Verfahren anwendet und die in Büchsen oder Gläser eingelegten Früchte, die weniger gezuckert werden dürfen als nach der erstgenannten Methode, im Wasserbade oder in Dampf kocht. Ein günstiges Zeichen ist es für die gelungene Konservierung, wenn sich der untere Boden der Büchse nach innen zu gewölbt hat. Nimmt man dagegen ein Wölben der Böden nach außen wahr, so ist dies ein Zeichen der Gärung oder Zersetzung des inneren Gehaltes, der alsdann ungenießbar würde.

4. Man konserviert auch Früchte ohne sie zu kochen mit pulverisiertem Zucker in gut verkorkten, hermetisch verschlossenen Flaschen, welche man in die Erde gräbt.

5. Die Essigsäure wird zur Konservierung einiger Obstsorten angewendet in Verbindung mit Zucker, wie bei Kirschen, Birnen, Melonen, Pflaumen und Gurken, doch konserviert man die letzteren mehr noch in Essig und Salz. Die Früchte werden mit einer bis zu 100° erhitzten Zucker- und Essigauflösung übergossen. Auch Pfeffer- und Salzgurken, die man einlegen will, werden mit kochendem Essig übergossen, so daß die Säure und die momentane Erhitzung zusammen wirken.

6. In Alkohol oder Weingeist konserviert man Früchte, wenn man Fruchtlikör bereiten will, oder man wendet schwachen Weingeist an, indem man die Früchte nach Gewicht mit Zucker und Rum einlegt (der sogenannte Rumtopf) oder chinesische Früchte.

7. Das Hauptkonservierungsmittel, den Luftabschluß, wendet man bei sämtlichen Konserven an, sowohl den animalischen, als den vegetabilischen. Man bewirkt denselben durch das Verlöten, wenn man Konserven in Blechbüchsen einlegt; durch Verkorken oder Lackieren, oder Übergießen mit Paraffin, wenn man Flaschenkonserven macht, wie bei Fruchtsäften, durch Verbinden mit vegetabilischem Pergamentpapier über Pfropfen, wenn man in Zucker oder Zucker und Essig einkocht. Überhaupt hält sich jedes Nahrungsmittel längere Zeit wenn wir es hermetisch verschließen, nur muß es erst vollständig erkaltet sein, was auch bei allen Konserven gilt. Bei dem Konservieren unserer Lebensmittel zum täglichen Gebrauch, wie Milch, Fleisch, Butter, kommt es auch sehr auf die Gefäße an. Am besten eignen sich gut glasierte Steintöpfe oder solche von Porzellan und Glas.

Möchte diese Abhandlung dazu dienen, den Hausfrauen, welchen sie zu Gesicht kommt, recht viel Ärger und Geld zu ersparen, weswegen wir das Vorstehende ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen, denn die größte Verschwendung ist, durch Fahrlässigkeit verderben zu lassen, was zum Genusse bestimmt ist.

Das ABC der Kochkunst.

I. Kochen, Dämpfen, Braten und Backen.

Die Grundlage des Kochens besteht in der Beherrschung des Feuers und in dem Verständnis der feinen Unterschiede von Kochen, Braten und Backen und welche Beweggründe bei diesen drei verschiedenen Arten der Herstellung beobachtet werden müssen.

Wasser und Fett sind die beiden Elemente, die ganz entgegengesetzt in ihrer Wirkung auf die Speisen auftreten. Beide nehmen einen verschiedenen Hitzegrad an. Das Wasser wirkt erweichend und auflösend, das Fett, die Butter, das Öl zusammenziehend und von außen erhärtend, jenes bleicht die Farbe der Stoffe, dieses färbt dunkel; durch Kochen im Wasser wird der Saft oder Extrakt herausgezogen, durch Backen bildet sich eine Kruste, unter welcher die Speisen vollsaftig bleiben. Gekochte Speisen sind leicht dem Verderben und der Gärung ausgesetzt und verlieren schnell

ihr Ansehen, gebackene erhalten eine schöne dauernde Form, man kann sie mehrfach verwenden, sie halten sich lange.

Das Kochen nimmt meist mehr Zeit in Anspruch, als das Braten und Backen.

Worauf beruht dieser Unterschied?

Das Wasser nimmt nicht so schnell und intensiv den höchsten Hitzegrad an, als das Fett. Man tauche den Finger in kochendes Wasser, der Schmerz ist heftig, aber lange nicht so unerträglich, als wenn man ihn in kochendes Fett bringt.

Das Kochen geschieht allmählich, indem man das Wasser in immer höherem Hitzegrad auf die Speisen wirken läßt. Je siedender das Fett ist, je plötzlicher es auf den Gegenstand eindringt, den man darin backen oder braten will, desto schneller bildet sich die schützende Hülle, die Kruste, unter deren brauner Rinde das Innere der Speisen locker, saftig und wohlschmeckend bleibt. Man verfahre daher beim Backen auf offenem Feuer folgendermaßen: Das Feuer muß hell und lebhaft sein, wenn das Fett zum schnellen Sieden gebracht wird. Wirft man eine Brotrinde hinein, die in 5 bis 6 Sekunden sich gleichmäßig bräunt, oder läßt man einen Tropfen kalten Wassers in das Fett träufeln, der in Dampf verwandelt, schnelles Aufzischen verursacht, so ist der gehörige Hitzegrad erreicht und man legt die zu backenden Gegenstände hinein. Sobald dies geschehen, mäßige man das Feuer oder den Einfluß desselben und achte genau auf die Zeitdauer. Bleibt die zu backende Speise zu lange auf lebhaftem Feuer, so wird sie durch und durch hart.

Das Gefäß muß groß genug sein, damit die Gegenstände sich nicht berühren und beim Backen bequem umgewendet werden können. Das Fett muß so reichlich sein, daß die Speisen darin schwimmen, aber dem Gefäß angemessen, um nicht beim Sieden herauszuquillen.

Man darf den reichlichen Gebrauch des Fettes durchaus nicht als Verschwendung betrachten, denn dasselbe läßt sich immer wieder verwenden. Man gießt es in ein Gefäß mit heißem Wasser. Ist das letztere kalt geworden, so bleibt das reine Fett auf der Oberfläche, während die Krümchen und Speisereste niedersinken. Man nimmt das erhärtete Fett ab, es hält sich sehr lange Zeit und kann immer wieder verwendet werden. Nimmt man jedoch zu wenig Fett in die Kasserolle, so verkohlen die Speisen und man hat in Wahrheit verschwendet.

Gebackene Gegenstände, auf obige Art hergestellt, bringt man auf ein Löschpapier oder heißes Tuch zur Entfettung. Man darf sie jedoch nicht, um sie warm zu halten, in den Ofen stellen, da die Kruste sonst weich wird.

Derselbe Grundsatz, wie beim Backen, herrscht beim Braten, welches in geschlossenem Ofen geschieht, so daß die Oberhitze mitwirkt. Auch hier gilt es durch Abschrecken in kochendem Fett oder in kochendem Wasser, so schnell als möglich das Gerinnen des Eiweiß an der Oberfläche zu veranlassen und eine bräunliche Rinde zu erzeugen, die den innern Saft zusammenhält.

Bei der reinsten und anschaulichsten Form des Eiweiß im natürlichen Ei kann man sich am besten überzeugen, wie die Hitze auf das Gerinnen und Erhärten einwirkt. Man stelle sich nur ein weichgekochtes und hartgekochtes Ei vor. Dasselbe Eiweiß ist in jedem Fleisch, in der Milch, in Hülsenfrüchten, in unseren Getreidekörnern, nur in verschiedenem Grade, enthalten, worüber wir später sprechen wollen.

Braten wir das Fleisch, so müssen wir darauf sehen, daß dies bei vorher erzeugter Oberhitze und fortdauernd mäßigem Feuer geschieht, damit das Eiweiß nur an der Oberfläche geronnen sei, nicht auch im Innern, wodurch das Stück zähe und hart würde. Niemals wende man, um das Garsein zu prüfen, eine Gabel an, da durch das Hineinstechen der Saft herausquillen würde, es gäbe dies eine kräftige Brühe und einen schlechten Braten. Noch auf einen Punkt achte man. Man brate

nicht erst die eine und dann die andere Seite vollständig braun und knusprig, sondern bräune von allen Seiten schnell an; man begieße den Braten nur mit siedendem Fett, nie mit hinzugefügter Fleischbrühe oder mit Wasser oder saurer Sahne, weil sonst die Rinde weich wird. Diese Zutaten müssen direkt in die Sauce kommen. Sehr viel zum Gelingen des Bratens trägt die Zeitdauer bei. Es kommt darauf an, ob ein Tier alt oder jung geschlachtet, mager oder fett ist, ob es bei warmem oder kaltem Wetter gebraten wird. Es kommt auf die verschiedenen Teile des Fleisches von einem und demselben Tiere an, ferner, ob die Fleischfaser dicht oder locker ist. Je dichter die Faser, desto länger wird ein Gegenstand braten, dämpfen oder kochen müssen.

Bei Geflügel fehlt man am meisten, weil man nicht berechnet, daß es hohl ist, und die Fleischschicht nur dünn die Knochen bedeckt, weshalb es nur sehr kurze Zeit zum Garwerden bedarf. Am sorgfältigsten muß daher kleines Geflügel und Wildbraten behandelt werden. Letzterer, weil das Wild, z. B. Hasen, meist trockenes Fleisch haben und durch zu langes Braten geschmacklos und zähe werden. Aus demselben Grunde umbindet man kleines Geflügel oder trockenes Fleisch mit Speckstreifen.

Die beiden Hauptfragen in der Kochkunst sind: Auf welche Weise ist bei den Speisen der Wohlgeschmack und der Saft zu erhalten? auf welche andere Weise beide denselben auf rationelle Art zu entziehen, so daß dort die Stoffe in einer massigen Form verbleiben, hier der Extrakt der Stoffe in eine Flüssigkeit hinübergeführt wird, welcher sie mit Mischung anderer Stoffe in allen Teilen durchdringt.

Papinianischer Kochtopf.

Wir wollen diese Fragen mit einem Beispiel beantworten. Zu einem Mittagsmahl soll als Eingangsgericht eine gute Fleischbrühe, als Hauptgericht ein Braten gegeben werden. Wir können dies nicht durch ein und dasselbe Stück Fleisch erreichen und sei es selbst das beste. Die Brühe erfordert nämlich das Herausziehen sämtlichen Saftes aus dem Fleisch, der Braten das Zusammenhalten und Durchdrungensein des Fleisches von seinem Safte. Das zur Brühe benutzte Fleisch enthält nach vollkommener Ausnutzung nur noch Fasern und Zellengewebe und ist für den Magen nur belästigende Füllung, das zum Braten bestimmte Fleisch soll alle Nährstoffe behalten und ist dann ein vorzügliches Nährmittel. Es leuchtet aus dem Gesagten ein, daß man, wie es so Viele tun, dasselbe Fleisch nicht zur Brühe und als Braten zugleich benutzen kann, wenigstens darf man dann nicht erwarten, daß die Brühe und das Fleisch beide von bester Güte sind.

Es setzt dies voraus, daß das Fleisch zur Brühe anders zubereitet werden muß, als da, wo es selbst Hauptspeise ist. Will man nämlich das letztere, so muß man darauf sehen, daß das im Fleisch enthaltene Eiweiß sofort an der Oberfläche gerinne, während, wenn man Saft und Wohlgeschmack des Fleisches in die Suppe hineinziehen will, man dieses Gerinnen verhindern muß.

Man wird daher das zur Suppe bestimmte Fleisch mit kaltem Wasser aufsetzen und zwar in nicht zu große Stücke, so langsam als möglich zum Kochen bringen, den sich an der Oberfläche bildenden Schaum von Eiweißflocken nicht abschöpfen, etwas Salz und die beliebten Suppenwurzeln hinzufügen und das Fleisch so vollständig auskochen, daß es ganz saftlos erscheint, während alle nahrhaften Säfte auf die Brühe übergegangen sind; dann erst wird die Fleischbrühe, der wir noch Einlagen von Eierspeisen, Fleischfarce, Mehlfrüchten oder Gemüse geben, eines der besten und anregendsten Genuß- und Nahrungsmittel.

Das Fleisch dagegen, welches wir dämpfen wollen, stellen wir mit kochendem Wasser auf, so daß das Sieden durch das Hineinlegen auf kurze Zeit unterbrochen wird,

lassen es wieder den Siedepunkt erreichen und stellen es alsdann soweit vom Feuer, daß das Wasser sich bis zur lauen Wärme abkühlt, dann erst bringen wir das Gefäß wieder ans Feuer, um das Fleisch langsam im fest verschlossenen Topf sieden zu lassen, bis es weich ist, was je nach der Größe des Stückes erreicht wird. Wir sprechen hier nicht von dem weiteren Hinzufügen, um eine schmackhafte Sauce zu erhalten, oder dem Fleisch einen angenehmen Beigeschmack zu geben; wir wollten nur zeigen, auf welche Weise wir ein saftreiches Stück Fleisch durch Dämpfen oder Schmoren erhalten.

Warum aber stellen wir das Fleisch mit heißem Wasser auf? Damit das Eiweiß an der Oberfläche gerinne und das Herausträufeln des Saftes verhindert wird. Wollte man das Wasser weiter schnell und fortwährend kochen lassen, so würde das ganz im Fleisch enthaltene Eiweiß gerinnen und das Stück zähe werden. Indem man das Wasser abkühlen läßt, bleibt unter der geronnenen Schicht der volle Saft im Fleisch, es bleibt weich und wohlschmeckend.

Dieser hier bewiesene Grundsatz tritt bei kleinen Fleischstücken noch auffallender in die Erscheinung; wo es gilt, unter der gebratenen Oberfläche ein recht saftiges und weiches Fleisch zu erhalten, da sehe man darauf, daß das Fett siedet und zischt, ehe man z. B. das Beefsteak bei raschem Feuer hineinlegt, damit es auf beiden Seiten schnell einen gebräunten Überzug erhält, wobei man sich beim Umwenden keiner Gabel bedienen darf, um das Herausquellen des Saftes zu verhindern. Dann zieht man es vom Feuer fort und läßt es einige Minuten ziehen.

Aus all diesen Regeln geht hervor, daß eine gute Köchin denkend und intelligent sein muß und daß das Studium und die Nutzanwendung der Erfahrung eine wesentliche Grundlage der Kochkunst ist.

II. Über das Braten im Ofen, auf dem Roste und am Spieß.

Bei den Grundsätzen, die ich für Kochen, Backen und Braten aufstellte, konnte ich auf die Spezialität des Bratens nicht eingehen, was hiermit geschieht.

Ein guter Braten bildet stets das Hauptstück, die Krone bei vornehmer, wie bei einfacher Tafel, aber er bedarf auch der größten Aufmerksamkeit und sorgerregend und gesundheitsschädlich ist.

Das dazu bestimmte Tier darf nicht zu frisch geschlachtet oder geschossen sein, wenn der Braten mürbe und saftig werden soll, doch noch weniger darf das Fleisch das geringste Maß der Fäulnis durch üblen Geruch andeuten, da es alsdann Ekel erregend und gesundheitsschädlich ist.

Zuerst gilt es, den Bratofen eine halbe Stunde vor Gebrauch zu heizen, damit er gut durchhitzt ist. Jeder Braten, außer vom Schwein, von der fetten Gans oder der Ente, die mit kochendem Wasser zugesetzt werden, wird mit reichlicher siedender Butter oder mit Fett zugesetzt. Große Stücke, wie Keulen, Rinderbrust klopft man zuvor, indem man sie dabei mit einem Tuch umhüllt. Rinderfilet, Hammelbraten, Kalbsbraten und Wild spickt man mit Speckstreifen, um das Fleisch saftiger zu machen, wobei man die Spicknadel vorsichtig gebrauchen muß, um das Ansehen des Fleischstückes nicht zu verunzieren. Man benutzt nur gut glasierte, oder emaillierte Bratpfannen, da bei Rissen oder fehlender Emaille der Braten leicht anbrennt. Man muß daher mit dem Reinigen sehr vorsichtig sein und besonders den Satz nicht mit dem Messer auskratzen. Bei dem Einsetzen in den Ofen legt man den Braten, den man vorher mit Salz einreibt, sofort mit der ansehnlichen Seite nach oben und be-

streicht ihn mit erhitzter Butter, um zu schützen, daß der Saft auslaufe. Nachdem die Butter in den Braten eingezogen ist, gießt man Wasser oder Bouillon von Zeit zu Zeit in die Pfanne, salzt nach, begießt ihn aber nicht mit dieser Brühe, sondern alle 5—10 Minuten mit zerlassener Butter oder Fett, das man bei fettem Braten von der Sauce abgeschöpft hat. Um das Anhängen zu verhüten, legt man eine hölzerne Bratenleiter unter das Fleisch, ist die Unterhitze zu stark, oder fehlt es an Oberhitze zum Bräunen, so setzt man die Pfanne auf einen Untersatz; sollte dagegen der Braten zu schnell braun werden, so überdeckt man ihn mit Speckscheiben oder mit einem mit Butter bestrichenen Papier.

Saft- und Schnellbratapparat.

Die Bratzeit ist je nach der Größe des Fleischstücks, seinem Alter und der Festigkeit seiner Faser verschieden. Um dem Fleisch seinen ihm eigentümlichen Geschmack nicht zu benehmen, füge man kein oder wenig Gewürz bei, auch vermeide man beim Seimigmachen der Sauce das Mehl und tue lieber eine Brotkruste oder in Butter geröstete Semmel in die Sauce. Viele Braten bestreicht man mit saurem Rahm, um eine braune Kruste zu machen und der Sauce einen säuerlichen Wohlgeschmack zu geben. Den Satz der Sauce rührt man beim Anrichten mit heißem Wasser oder Brühe von der Pfanne los; die Sauce gießt man durch und entfettet sie.

Braten auf dem Rost geschieht mit kleinen Fleischstücken, wie Kotelettes, Rumpsteaks, kleinem Geflügel. Man benutzt einen Rostbratenapparat, der neuestens mit schrägem Abfall in einer Rinne zum Auffangen des Fettes endet. Man bestreicht den sehr sauber gehaltenen Rost mit Fett, ebenso das zu bratende Stück, erwärmt den Apparat erst fünf Minuten über Kohlenfeuer oder Gasflamme und läßt dann schnell das Fleischstück auf beiden Seiten braten. —

Bewegliche Bratroste.

Spießbratpfanne.

Das Braten am Spieß ist nur für große Haushaltungen passend, weil Raum und eine besondere Vorrichtung dazu nötig sind und geschieht nur bei Holz- oder Holzkohlenfeuerung. Eine halbe Stunde vor Gebrauch wird ein helles Feuer in einer dazu bestimmten Nische des Herdes angezündet, dann befestigt man den Braten am Spieß, der sich entweder durch eine mechanische Vorrichtung von selbst dreht oder durch eine Person vermittels einer Kurbel gedreht wird. Der Spieß ruht auf dem Feuerbock und während des langsamen Drehens begießt man den Braten mit Butter. Unter dem Bock ist eine Pfanne zum Auffangen des Fettes hingestellt, das Feuer kommt von der Seite und auf der entgegengesetzten Seite wird ein halbrunder Schirm von Blech angebracht, um das Feuer zu konzentrieren. An beiden Seiten muß das Feuer stärker sein als in der Mitte. Zugluft muß vermieden werden. Die Butter darf durchaus nicht gespart werden und nachdem der erste Butteraufguß vollständig in das Fleisch eingedrungen ist, bestreut man dasselbe von allen Seiten mit fein gestoßenem Salz. Statt des Spießes hat man jetzt Spießapparate, welche den Spieß vollständig ersetzen und keine Schwierigkeiten machen.

Jede Art Braten bedarf verschiedener Hitze. Große Braten und Geflügel bedürfen mehr, Kalbfleisch und kleines Geflügel weniger Hitze, auch müssen dieselben

in ein mit Butter getränktes Papier gehüllt werden, damit die Haut nicht sofort verbrennt. Gegen Ende des Bratens nimmt man das Papier ab und einige Umwendungen genügen, um die Haut und die Speckstreifen gehörig zu bräunen. Wenn der Braten Dampf auszuschwitzen beginnt, ist es ein Zeichen, daß er gar ist. Auch kann man bei großem Braten mit der Spicknadel hineinstechen, ob noch roter Saft ausfließt. Große Fleischstücke von 4 bis 5 *kg* bedürfen 2½—3 Stunden, Stücke von 2—2½ *kg* 1½ bis 2 Stunden, kleineres Geflügel ½—¾ Stunden. Die Sauce bereitet man extra.

III. Suppen.

Eine gute Suppe ist für unsere Ernährung von größter Wichtigkeit. Für das Kind ist sie der Übergang in der Nahrung von der Muttermilch zum Brei, für Kranke und Genesende hat sie die Vorzüge der Leichtverdaulichkeit und daß sie die Säfte der kräftigsten Nahrungsmittel aufsaugt, welche diese in anderer Form nicht genießen könnten Zur Anregung bei großen Gastmählern oder bei der Hauptmahlzeit des Tages vermag man sie äußerst schmackhaft zu bereiten, weil alle Feinheiten und Würzen, welche uns die Natur in Kräutern, Wurzeln, Blüten und Früchten bietet, in der Suppe die durchdringendste Anwendung finden. Wir sprechen natürlich nicht von jenen schmacklosen, faden, wässerigen Suppen, bei denen der Genuß ebenso gering ist, wie die Bestandteile, die hineinkommen, sondern von kräftigen Fleischbrühen mit Einlagen, von schmackhaften Milch-, Eier- und Mehlsuppen und solchen von Hülsenfrüchten, Kartoffeln usw.

Vom Fleisch liefert das Rind am reichlichsten den Osmazom, der neben dem Eiweiß, dem Gallertstoff, dem Fibrin oder Faserstoff und dem Fett als der wichtigste zu betrachten ist. Kalbfleisch enthält weniger Osmazom, dagegen mehr Gallerte.

Zur Fleischbrühe gilt es frisches, nicht zu fettes Fleisch zu nehmen, es mit kaltem Wasser aufzusetzen und es langsam bei schwachem Feuer zum Kochen zu bringen. Erst wenn es eine Weile gekocht hat, fügt man Wurzelwerk, Salz und etwaige Gewürzkräuter oder Gewürze hinzu. Je länger und langsamer die Suppe kocht, desto besser entzieht man dem Fleisch alle Säfte, gilt es schnell eine gute Suppe zu bereiten, so schneidet man das Fleisch möglichst klein. Auch aus Fleischextrakt läßt sich eine schnelle Suppe bereiten, doch bilde man sich nicht ein, daß dies alle Bestandteile des Fleisches enthalte, es ist nur das eigentliche Osmazom darin, ein Gemenge von verschiedenen organischen Substanzen und Salzen, wogegen ihm Eiweißkörper, Fett und Gallert gänzlich fehlen. Der Fleischextrakt ist daher nie ein Ersatz für Fleisch, sondern nur eine Aushilfe und ein wohlschmeckender Zusatz zu Suppen und Saucen.

Sehr wichtig ist die sorgfältige Zubereitung der nährenden Einlagen in den Suppen, seien es Hülsenfrüchte, Tapioka, Gries, Gerstengraupe, Grünkern, Reis, verlorene Eier, Klößchen, Nudeln. Bei Milchsuppen z. B. muß man bei Kranken, die Verdauungsbeschwerden haben, die Stoffe wie Reis, Graupe, Gries, vorher kalt weichen, denn wenn man sie noch so lange kocht, kann es vorkommen, daß der Zellenstoff nicht ganz weich sich löst und die Verdauung des Kranken belästigt.

Neben der Fleischsuppe ist die Fischsuppe für Gesunde sehr empfehlenswert, schmackhaft, nährend und billig. Man wählt zu ihrer Bereitung frische, kleine Süßwasserfische; doch kann man sie auch aus der Brühe bereiten, in welcher man für größere Mahlzeiten große Fische gekocht hat; allerdings werden dieselben nie so kräftig schmecken; denn es gilt wie beim Fleischkochen: legt man den Fisch in siedende Brühe, so wird er saftig und wohlschmeckend, die Brühe aber fade sein, umgekehrt, will man eine gute Fischsuppe kochen, so stellt man den Fisch mit kaltem Wasser auf, wodurch

natürlich der Fisch selbst fade schmecken wird. Viele Fischsuppen werden mit Hilfe von gekochtem, in Butter gebratenem oder gedämpftem und durch ein Sieb in die Suppe getriebenem Fisch hergestellt. Man bindet sie mit Eiern und erhöht den Wohlgeschmack durch Gewürze, Gewürzkräuter, Sardellenbutter usw.

Bei den Milch- und Schokoladensuppen, sowie bei den Kalteschalen kommt es am meisten darauf an, daß man die besten Zutaten, die reinsten Stoffe nimmt. Es gibt viele Frauen, welche 2 *l* Wasser und 1 *l* Milch zu einer sogenannten Milchsuppe nehmen, das Verhältnis muß jedoch umgekehrt sein, sonst wird es eine Wassersuppe. Ein schlechtes geringes Schokoladenpulver gibt keine Schokoladen-, sondern eine braune Mehlsuppe usw. Bei unseren Rezepten werden wir besondere Rücksicht auf die Suppeneinlagen nehmen, die sich für den einfachen Tisch, als besonders solche, die sich für Gastmähler und solche, die sich für Kranke und Genesende eignen. Die einfachste Suppe kann schmackhaft bereitet werden, wenn man sorgsam auf die Güte und Mischung der Stoffe, das Maß des Wassers und die Zeit des Kochens achtet.

Eine schnelle Bereitung guter und nahrhafter Speisen läßt sich durch die Suppenpräparate von Maggi erzielen, die ich hiermit bestens empfehle, ebenso den Amonnschen Fleischextrakt.

IV. Gebäck.

Teig und Masse.

Die ganze Backkunst begründet sich auf das Verständnis, die Teigarten und Kuchenmassen gut und richtig zu bereiten. Wir nennen Teig einen festen, derben Körper, den wir durch Kneten und Rühren gewinnen, und Masse ein weiches, fast flüssiges Gemisch, das wir durch Rühren herstellen. Es gibt folgende Hauptteige: Bärme- oder Hefenteig, Brandteig, Butterteig, Mürbeteig, Nudelteig, Zuckerteig; und folgende Kuchenmassen: Biskuitmasse, Omelettenmasse, Mandelmasse, Portugiesermasse, Wind- oder Schneemasse. Nähere Erklärung siehe Backrezepte.

V. Gewichte.

1 Kilogramm (2 Pfund) = 100 Dekagramm,
1 Dekagramm = 10 Gramm.

1 Kilogramm (*kg*) hat also 1000 Gramm (*g*) (1 Pfund = 500 Gramm) und diese Einteilung ist die einfachste für Hausfrauen. Eine Zwischenteilung in Dekagramm kann leicht Irrungen verursachen.

VI. Alphabetische Erklärung

der in der Küche gebräuchlichen Kunst-Ausdrücke.

Abäschern heißt, schleimige Fische mit heißer Asche abreiben.

Abatis. Klein vom Geflügel.

Abbrennen. Einen Teig oder eine Masse so lange über dem Feuer umrühren, bis sie sich von der Kasserolle ablösen.

Abbrühen oder blanchieren von Fleisch, Gemüse, Früchten besteht darin, daß man dieselben vor dem Beginn der eigentlichen Zubereitung einige Minuten in heißem Wasser aufkochen läßt und hierauf auf einem Sieb mit kaltem Wasser begießt, um besonders dem Kalbfleisch und Geflügel ein schönes weißes Ansehen zu geben und

auch weil es sich dann leichter spicken läßt. Verschiedene Gemüsearten brüht man ab, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu benehmen. Ebenso brüht man Reis und Hirse vor dem Kochen mehrmals ab, auch Obst, damit es sich besser schälen läßt.

Abdrehen oder Tournieren ist das Verfahren, allen Arten von Wurzelwerk, Kartoffeln usw., die man zur Garnierung von Fleischgerichten verwenden will, mit einem besonders hierzu bestimmten geritzten Messer zierliche Formen zu geben.

Abfetten. Das Fett von Fleischbrühe und Saucen abschöpfen, was vorsichtig mit einem zinnernen Löffel geschehen muß.

Abhäuten. Das Entfernen der dünnen Häute am Hasen und anderem Wild, Lenden und Kalbsbraten usw., wobei man mit einem scharfen, feinen Messer zwischen Haut und Fleisch fährt und mit der Fläche des Messers weiter die Haut abhebt.

Abklären. Butter wird abgeklärt, indem man dieselbe in eine Kasserolle über gelindes Feuer setzt, eine Weile langsam kochen, aber nicht bräunen läßt; dann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie einige Augenblicke ruhig stehen, damit sich das Salz oder etwaige Unreinlichkeiten zu Boden setzen, schäumt sie mit einem Schaumlöffel ab und gießt die klare Butter in einen Topf, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Fleischbrühe klärt man mit Eiweiß (siehe Suppen).

Abquirlen oder Absprudeln heißt das Binden oder Legieren der Suppen und Saucen mit Eidotter oder Eidotter mit Mehl, um sie seimiger zu machen. Auf ein Ei rechnet man einen Löffel Mehl, einen Löffel Milch oder Wasser, tut jedoch das Mehl erst nach und nach zu. Ist alles gut durcheinander gequirlt, so gießt man es unter fortwährendem Quirlen an die kochende Suppe, vermeidet jedoch das nochmalige Aufkochen.

Abrühren heißt zu einem Kuchenteig alle Bestandteile nach und nach unter fortwährendem Rühren ineinander mengen. Zuerst Butter zu Schaum, dann die Eier, das Mehl, die Hefe, den Zucker, die Gewürze usw.

Abschärfen nennt man einer Speise durch Hinzufügung von Würzen einen pikanten Geschmack geben.

Abschäumen heißt das Abschöpfen des Schaumes beim Kochen von Fleisch, Obstsaft, Zucker usw.

Abschmecken nennt man das Kosten einer Speise während deren Zubereitung, um zu sehen, ob etwas daran fehlt, was zuzufügen ist, was man so lange fortzusetzen hat, bis sie den erforderlichen Geschmack erhält.

Abschmelzen. Eine Speise mit gebräunter Butter begießen.

Abschuppen. Loslösen der Schuppen von Fischen. Es geschieht, indem man mit einem scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf zu die Schuppen ablöst.

Abschwitzen heißt in Butter legen oder in siedender Butter verrühren.

Abschrecken heißt in siedende Flüssigkeiten einige Löffel kaltes Wasser gießen, um eine Klärung zu veranlassen, wie beim Kaffee. Auch schreckt man fette Braten durch Überrieselung mit etwas kaltem Wasser ab, damit sie knusprig werden.

Absengen des Geflügels geschieht, nachdem es gewaschen und ausgenommen, indem man das abgerupfte Tier an einem Beine und dem entgegengesetzten Flügel haltend, rasch über die Gas- oder Spiritusflamme hin und her wendet, um die kleinen Haare abzusengen.

Abstreifen. Dem Wildpret das Fell abziehen.

Abtreiben siehe Abrühren.

Abwellen gleich Abbrühen.

Abziehen gleich Abquirlen.

Bain-marie (heißt Wasserbad). Ein Gefäß mit Wasser, in das man in Töpfen Speisen, Saucen, Ragouts usw. setzt, um dieselben zu kochen oder warm zu halten, ohne daß die anbrennen oder gerinnen. Dasselbe Verfahren wendet man an, um Puddings, nachdem man sie in die Form gefüllt hat, auf der Kochmaschine oder auf dem Gasapparat zu backen. Auch beim Einmachen von Früchten und Gemüsen ist das Wasserbad von Wichtigkeit.

Bandelieren. Torten durch schmale, gitterartig übereinander gelegte Teigstreifen verzieren.

Barbieren heißt die Schuppen von Fischen mit der Haut durch ein scharfes Messer abschneiden.

Barden. (Speckschnitte.) Viereckige, dünne Speckscheiben, in die man Fleisch oder Geflügel beim Braten oder Kochen einwickelt.

Bardieren. Einen Gegenstand mit Speckplatten (Barden) belegen, die man mit feinem Bindfaden befestigt.

Beefsteak, Rindsschnitte.

Beignet, eine Art Gebäck. Siehe Rezepte.

Beizen oder marinieren heißt, ein Stück Fleisch, Wild, Geflügel oder Fische in Essig mit Gewürze legen, um dieselbe für eine Zeit aufzubewahren oder altes Fleisch mürbe zu machen. Fische bringt man oft nur für einige Stunden in Essig oder Zitronensaft, Öl, Pfeffer und Salz, ehe man sie brät oder bäckt.

Beize bereitet man aus Gewürzen, abgekochtem oder rohem Essig unter Zufügung von Zwiebeln, Lorbeerblättern, feinen Kräutern usw.

Biskuit ist ein einfaches, leicht verdauliches und gesundes Gebäck für Kinder, Kranke und Genesende, aus Ei, Zucker und Mehl. Bereitungsweise siehe Rezepte.

Blanchieren siehe Abbrühen.

Blätterteigrand. Soll eine Schüssel Fricassee, Ragout usw. mit einem Blätterteigrand verziert werden, so bereitet man an einem kalten Orte einen ungesüßten Blätterteig aus 375 *g* Mehl, einem Ei, 1/2 Teelöffel Salz, 1 Tasse kaltes Wasser und 375 *g* Butter, den man gut durchknetet, über Nacht auf Eis stellt, ihn dann zwei Messerrücken dick austreibt; dann legt man die Schüssel, auf die er kommen soll, umgekehrt darauf und schneidet danach eine Rundung aus dem Teig, die man dann als Deckel zur Pastete benutzt. Den Teigrand, der übrig bleibt, stellt man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn bei mittlerer Hitze 10—15 Minuten. Ist das Gericht auf die Schüssel gegeben, so setzt man den Blätterrand, der vor dem Backen etwas weiter als die Schüssel sein muß, auf deren Rand. Man kann auch den Rand auf der Schüssel mit dem Inhalt und Teig-Deckel backen (siehe Pasteten).

Blauen oder **blaukochen,** einen Fisch mit kochendem Essig übergießen, ehe man ihn kocht.

Blind abbacken. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man das Verfahren, Pasteten oder kleine Törtchen und Kuchen von Blätter-, Mürben- und Wasserteig vorher zu backen, ehe sie gefüllt werden. Damit sie beim Backen ihre bestimmte Form behalten, füllt man sie einstweilen mit trockenen Erbsen oder Semmelkrume, die man dann herausnimmt, die eigentliche Füllung hineintut und das Gebäck dann nochmals gar bäckt.

Bukett, Sträußchen von Petersilie, Thymian, Basilikum oder anderen Kräutern, welches man zusammenbindet, so daß die Blätter sich beim Kochen nicht von den Stielen ablösen können. Man nimmt sie wieder aus der Brühe, wenn man diese aufgibt. (Siehe Rezept.)

Brägen heißt Gehirn.

Braise fette Dämpfbrühe oder **à la daube** kochen heißt Fisch oder Fleisch in eine hierzu fertiggestellte Brühe legen und dämpfen. Die Braise läßt sich auch vorrätig am kalten Ort hermetisch verschlossen halten, wenn man sie mit Nierenfett übergießt.

Bräunen heißt: Mehl oder Fleisch braun machen durch Rösten in steigender Butter.

Briedieren oder dressieren heißt die Flügel und Keulen eines Geflügels mit einem Faden durchziehen, um dem Stück die gewünschte gefällige Form zu geben, ebenso bridiert man größere Fleischstücke, damit sie beim Braten und Dämpfen nicht die Form verlieren.

Briefcouverts. Eine von einem gut zubereiteten Mürbe- oder Blätterteig geformte Teigmasse, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, wie ein Briefcouvert schließt, nachdem man eine Rosinen-, Käse- oder Fruchtgeleefüllung hineingetan hat und sie bei mäßiger Wärme bäckt.

Brösel, Geriebenes.

Bröselteig. Mürbeteig zu Torten, der sich bröselt, wenn man dazu sehr harte, kalte Butter allmählich unter das Mehl verarbeitet.

Cakes, engl. Biskuit (engl. Zwieback).

Canapces (Blätterkuchen). Weißbrotscheiben, die man in Formen schneidet, trocken oder in Butter röstet und mit Kräutern, Sardellenbutter, gehacktem Schinken, Eiern 2c. bestreicht.

Candieren (verzuckern, überzuckern). Um Zucker zum kandieren zu bringen, schmilzt man ihn wiederholt (mit Wasser) und läßt ihn immer dicker einkochen, bis er sirupartig und durchsichtig geworden ist.

Candis, kristallisierter Zucker.

Carree. (Rippenstück vom Kalb, Hammel oder Schwein.)

Charlotte. (Krustenpudding.) Französische Obstpuddings. Es gibt auch deutsche Charlottes, die man mit Biskuit und Vanille, Marasquino oder Zitronensaft bereitet und auf Eis stellt. Charlotte russe kann warm mit Obstmarmelade, kalt mit Schokoladencrême, Weingelée und Punschcrême bereitet werden. (Siehe die Rezepte.)

Chaudeau. (Weinschaum, warmer Eierwein, Warmbier.) Weinschaum mit Eier und Zucker als Getränk oder Sauce. Man bereitet auch Auflauf und Gelée in Eis von Chaudeau.

Ching-Ching, ein beliebtes amerikanisches Getränk.

Ciselieren, das Verfahren, an einen Fisch zu beiden Seiten tiefe Einschnitte anzubringen, damit er während des Kochens nicht zerreiße.

Citronelle. Aufguß von schwarzem Tee, durchgegossen und mit Zitronensirup versetzt.

Cock tail, eine Art amerikanischer Grog.

Collation, eine leichte Mahlzeit zwischen Frühstück und Mittagessen.

Colorieren. Färben.

Confekt. (Zuckerwerk.) Kleines Backwerk.

Confituren (Zuckerfrüchte) sind in Zucker eingekochte Früchte, sowie alle von denselben bereiteten Gelées und Marmeladen.

Conserven. (Dauerspeisen.) In Blechbüchsen oder Gläser eingekochte Fleisch-, Gemüse- oder Obstarten. Auch Blumenblätter werden in Zucker konserviert.

Consomé. Kraftbrühe von Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel.

Contentement. Eine Limonade aus Apfelsinen oder Zitronen.

Coquilles. Muschelschalen.

Coulis. Grundsauce aus Kraftbrühe bereitet.

Coup de table. Eingangsgerichte zu großen Mahlzeiten.

Court Bouillon. (Weinbrühe zu Fischen.) Eine Fleischsuppe mit Weißwein oder Essig, Pfeffer, Zwiebeln und Gewürz.

Crême. (Sahne, Rahm, Obers, Schmand.) Eine Speise, die man teils kalt, durch Hausenblase oder Gelatine in Eis erstarrt, aufgibt, oder warm in dickschäumigem Zustand, teils als Fülle, teils als selbständiges Gericht.

Crême oder **Chrême** nennt man auch feine, farblose, süße Liköre, die wie Öle weich hinabfließen.

Crépinettes. (Netzwürstchen.) Eine Art Würstchen zur Garnierung von Gemüsen oder großen Fleischstücken.

Crépettes. (Seekrabbe.) Kleine Seekrebse.

Crocoviques. Eine Art Zwischengericht aus Wild und Geflügel ragoutartig bereitet.

Cronchiquolles. Ein feines Krachgebäck.

Croquants. Knuspriger hartgebackner Krachkuchen.

Croquettes Kleine Rollen von Fisch- und Fleisch- oder Obst-, auch Käsefarce zu Gemüsebeilagen oder zum Fricassee verwendbar.

Croustades. (Krustenpastete, Kruste.) Pasteten becherförmig gebacken, mit feinem Ragout gefüllt. Croustaden kann man auch von Weißbrötchen bereiten, deren Rinde man abreibt, das Innere herausnimmt, es füllt und sie in Schmalz bäckt, nachdem man sie mit Krebsbutter und Parmesankäse bestreut.

Croutons. (Geröstete Schnittchen.) In zierliche Stücke geschnittene Weißbrotscheiben, herausgebacken zu Suppen und Verzierungen.

Curry. (Indisches Gewürzpulver.) Ein ostindisches Lieblingsgewürz, aus Curry-Pulver hergestellt, das man in jedem Drogengeschäft erhält. Es gibt faden Gerichten, Suppen, Reis, Fischen eine angenehme, reizvolle Würze.

Dämpfen nennt man das langsame Garkochen von Fleisch, Obst, Gemüse usw. in fest zugedeckten Gefäßen, also mit Zurückhaltung des Dampfes, damit dieselben schmackhafter, weicher und saftiger werden. Das Dämpfen geschieht in den Papinschen oder Umbachschen Dampftöpfen oder in Beckers Töpfen mit Einsatz. Man sagt auch statt Dämpfen Dünsten und Schmoren.

Dariolen. (Becherpastete.) Crêmetörtchen.

Daubinen, à la Daube bereiten ist dasselbe als in der Braise dämpfen.

Dekorieren. Ausschmückung von Speisen mit Papiermanschetten, Spritzgläsern, Früchten, Gemüsen usw.

Degorgieren. (Wässern, entschleimen.) Alles Fleisch, welches viel Blut enthält, längere Zeit in kaltem Wasser einwässern, bevor man an die weitere Zubereitung gehen kann.

Degraissieren. Abfetten, Fett abschöpfen.

Demi-Glace. Halbgefrorenes. Eine Art Eisspeise mit Schlagsahne und irgend einem Zusatz, welcher den Beigeschmack geben soll, wie Makronen, Zitronen Reis usw.

Desossieren. (Ausbeinen.)

Dessert. Nachtischspeisen.

Doublieren. Das Übereinandersetzen von zwei Biskuits. Tortenböden oder Pasteten vermittels irgend einer dazwischen gestrichenen Marmelade oder Füllung.

Dragées. Überzuckerte Wurzeln und Früchte, z. B. überzogene Mandeln, Ingwer, Kastanien usw.

Dreimus. Marmelade aus dreierlei Früchten.

Dressieren. (Zurichten.) Dem Geflügel oder anderen Fleischspeisen durch Binden und Biegen eine ansehnliche Form geben.

Dünsten. Dämpfen, Schmoren.

Dunstobst, Früchte, die man ohne jeden anderen Zusatz in Flaschen oder Büchsen im Wasserbade in ihrem eigenen Saft kochen läßt, man streut nur etwas gestoßenen Zucker dazwischen.

Durchpassieren. Durch den Sieb streichen oder schlagen.

Einbiegen. Bei kleinem oder größerem Geflügel die Knochen einbiegen, um ihnen eine gute Form zu geben (dressieren).

Einbrechen, den Brustknochen bei Geflügel, besonders bei Puten, Truthühnern und Gänsen. Man legt ein Tuch auf den Brustknochen, um die Haut nicht zu verletzen und haut ihn mit dem Rücken des Hackemessers ein.

Einbrennen. Das Verdicken der Suppen und Saucen durch Verrühren von Butter und Mehl zu heller oder dunklerer Mehlschwitze.

Einkochen. Eine Flüssigkeit so lange durch die Einwirkung des Feuers verdampfen, d. h. sich vermindern lassen, bis sie kräftiger und dicker wird. Alle anderen Stoffe kommen mehr zur Geltung, wenn der Wassergehalt sich verringert. Es geschieht dies gewöhnlich mit solchen Speisen, die man längere Zeit aufbewahren und dann als Extrakt gebrauchen will.

Einlagen in Suppen. Die Suppe an und für sich ist nur flüssig. Sie erhält erst ihren nährenden Gehalt durch solche Stoffe, die man extra bereitet und dann in die Suppe vor dem Anrichten tut. Solche Stoffe, die man kalt oder heiß in die Suppe quirlt, wie Erbsen oder Hafermehl, Gries usw., sind keine Einlagen, sondern Bestandteile der Suppe, die sie gleichfalls nahrhaft machen.

Einmachen und **einlegen** von Früchten und Gemüsen in Gläsern, Büchsen, Steinkruken behufs Überwinterung.

Einmarinieren heißt das ein- bis zweitägige Einlegen der Fische oder des Fleisches in Essig, Gewürz, Zwiebeln usw.

Einpökeln, einsalzen von Fleisch geschieht entweder auf trockenem Wege durch Einreibung mit Salz, Salpeter und gestoßenem Zucker oder durch Einlegen des Fleisches in eine gekochte Lake aus denselben Bestandteilen mit Zufügung von Gewürz und Zwiebel. Von dem ersteren bleibt das Fleisch haltbarer und bekommt eine schönere Farbe.

Einsieden so gut wie Einkochen.

Entfetten. Dasselbe wie abfetten.

Entre-côte. Rippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom Rind). Französischer Ausdruck für kurz auf beiden Seiten geröstete zugestutzte Kotelettes.

Entre-mets (Zwischenschüssel). Leichte Zwischengerichte, welche nach dem Braten oder vor dem Dessert bei Hauptmahlzeiten aufgetragen werden.

Espanade. Spanische Pastete.

Epigramm. Ein zusammengesetztes Fleischgericht, das zum Eingang der Mahlzeit nach der Suppe kommt.

Escalops (Rundschnittchen, Schnitzel). Kleine Fleischscheiben in pikanter Sauce.

Essenz (Geist, Auszug). Jeder konzentrierte verdichtete Auszug aus pflanzlichen oder tierischen Stoffen, den man durch Einkochen erzeugt und zur Würze verwendet.

Etouffade heißt Schmorfleisch, in Dampf, d. h. unter Topfverschluß kochen.

Fassonieren. Eine abgerundete Form geben.

Fanchonette (Rahmtörtchen). Feine französische Crêmetörtchen.

Färben. Einer Speise durch Mischung unschädlicher Ingredenzien die gewünschte Farbe geben, z. B. durch gebrannten Zucker bräunen, durch Spinatsaft grün machen, durch Kochenille rot usw.

Farce (Fülle, Füllsel). Ein fein gewiegtes oder gehacktes Gemisch von Fleisch, Leber, Fett, Eiern, Pilzen, Sardellen, Gemüsen, Kräutern und Gewürz zur Füllung oder zur Bereitung von Klößen, Pasteten, Fischen und Geflügel.

Farferl. Österreichischer Ausdruck für eine Suppeneinlage von Mehl oder Gries.

Fastenspeise. Speisen, in denen kein Fleisch von Säugetieren enthalten ist.

Fastensuppen. Wasser- und Milchsuppen.

Filet. Lenden-, Rückenstück- oder Mürbebraten von allem Schlachtvieh und Wildpret.

Filtrieren. Durchgießen durch einen porösen Stoff zum Zwecke der Klärung und Trennung von allen in der Flüssigkeit enthaltenen festen und aufgelösten Körpern

Fines herbes. Feine Kräuter.

Fladen. Süddeutscher Ausdruck für Eierkuchen.

Flambieren. Absengen von Geflügel.

Flammeri (kalter Pudding, Wackelpeter). Kalte, süße Speise, welche zum Erstarren in eine nasse Form geschüttet, auf Eis gestellt und dann umgeschüttelt mit Fruchtsaft gegeben wird.

Fond (Fleischsaft) nennt man den zurückgebliebenen Saft von allem gedämpften oder gebratenen Fleisch.

Fondue. Eine Eierspeise mit Käse, Käseauflauf.

Fricandeau (Keulenstück) wird der zarte, dicke Fleischteil an der inneren Seite der Kalbskeule, auch Nuß, genannt.

Fricandellen. Kleine, längliche Fleischklößchen.

Fricassee (Eingemachtes von Huhn, Fisch, Schnittfleisch). Gedämpftes Fleisch von Kalb, Geflügel oder Fisch mit heller angesäuerter Sauce, Krebsen, Pilzen, Gemüsen, Klößchen usw. gemischt.

Frittaten. Eierkuchen, Omelettes.

Friture. Ausgebackenes.

Fumet (Duft). Geruch von Wildpret und die Essenzen der Wildpretsaucen. Fumet-Sauce: Wildsauce.

Galantine (Rollpastete). Ein kaltes, farciertes Fleischgericht in Aspic.

Galette, französischer Kuchen von Blätterteig.

Garnieren. Das Verzieren von Speisen mit passenden Beilagen.

Gelatine (Trockengallert, Speisenleim), der feinste aus tierischen Substanzen (Kälberfüßen) bereitete Leim, den man in weißen und roten Blättern verkauft und zur Herstellung von steifen Speisen, Gelées, Blancmangers und Crêmes braucht.

Gelée ist dasselbe wie Gallert, Sülze oder Aspic, das letztere gilt nur von Fleisch- und Fischgelée. Es sind kalte gallertartige Speisen, zu deren Bereitung man Hausenblase, Kälberfüße, Gelatine, Agar-Agar braucht. Früher gebrauchte man dazu Hirschhorn.

Gerstel, große Gersten-Graupen.

Gest, auch **Germ,** Hefe.

Gewürzextrakt. Dr. Naumann in Dresden war der erste, welcher zum Küchengebrauch aus Gewürzen Extrakte herstellte, die bald rein, bald gemischt, passend zu den Speisen, in kleinen Fläschchen in den Handel kommen. Jetzt gibt es viele Fabriken, die Gewürzextrakte herstellen.

Glace (Fleischglanz, Zuckerguß) ist von verschiedener Bedeutung. Eine Bereitung aus Brühe von Fleisch und Geflügel zum Überglätten von Braten und Fischen oder das Überziehen von Gebäck mit Eiweiß, Zucker und andern Glätten.

Glasur, Überzug von Gebäck. Es gibt dreierlei Glasuren von Eiweiß und Zucker, von Chokolade und von Fruchtsaft.

Gratinieren heißt Speisen bei gelinder Hitze von oben und unten mit einer braunen Kruste versehen.

Grenadin (Spickschnitte), kleine Fleischscheiben, ähnlich den Frikandeaux bereitet.

Griblettes (Fleischklößchen), ähnlich den Bouletten.

Grillade, auf dem Rost gebratene Fleischstücke (Roststchnitte).

Grillieren, auf dem Rost braten.

Grisette. Wildpret- und Geflügelpastete.

Grobzucker, auch Hagelzucker, Streuzucker, den man durch Sieben als körnig zurückbehält; man benutzt ihn zum Bestreuen des Kuchens, färbt ihn auch zuweilen, wie auf Schokoladenplätzchen.

Grundsauce, siehe Coulis.

Guß, dasselbe wie Glasur.

Hachieren, fein hacken, wiegen.

Hachis, Haché, fein gehacktes Fleisch.

Hagelzucker, Grobzucker.

Hefe oder Bärme, Gest, Germ ist eine durch Gärung von Bierwürze oder Branntweinmaische entstehende Pflanzenform, die aus den Keimen des Schimmelpilzes entsteht und zum Lockerwerden des Gebäcks gebraucht wird.

Man unterscheidet frische Ober- und Unterhefe und Preßhefe. Die Unterhefe wird leicht bitter, die Oberhefe verdirbt sehr schnell, daher wendet man meist Preßhefe an. Dieselbe wird meist in Branntwein-Brennereien bereitet, indem man die bei der Gärung der süßen Maische an der Oberfläche sich bildende Hefe abschöpft, unter Wasser bringt, durch Gazebeutel drückt, dann in dichte leinene Säcke füllt und diese zwischen mit Steinen beschwerten Brettern auspreßt, damit sie von allem Wasser befreit werde. Diese Hefe, welche sich längere Zeit sehr gut hält, bildet einen steifen Brei und wird mit 40 % Kartoffelmehl vermischt, zwischen Platten zu einem Teige geformt, der in $1/2$ *kg* schweren Kuchen in den Handel kommt. Man muß sie an kühlem Ort bewahren.

Hefenstück nennt man das Ansetzen des Teiges mit Hefe zur Beförderung schnelleren Aufgehens. Doch macht man auch erst ein Hefenstück, um die Güte der Hefe zu prüfen. Man verrührt die Hefe mit lauwarmer Milch, Mehl und Zucker und setzt sie $1/4$ Stunde auf den warmen Ofen. Steigt in dieser Zeit das Hefenstück bis zum Rande des Topfes, so ist es gut.

Hobelspäne, ein Gebäck, siehe Rezept.

Hohlhippen, auch ein Gebäck, siehe Rezept.

Hors d'œuvre. Neben- oder Vorspeise usw. Zwischengerichte bei größeren Gastmählern, z. B. Kaviar, Sardellen, Austern, Pastetchen, Kalbsmilch, gebackenes Hirn usw.

Jardinière, ein Gemisch von fein geschnittenem, in Butter gekochtem Gemüse.

Julienne. In längliche Stückchen geschnittenes Wurzelwerk, Kräuter und Gemüse, welche zur Einlage klarer Fleischbrühen genommen werden.

Jus, konzentrierter Fleischsaft, der sich beim Braten bildet und den man zur Verbesserung von Suppen und Saucen anwendet. Man bereitet ihn auch aus konzentrierter Fleischbrühe.

Kaldaunen oder Kuttelflecke, Gekröse, sind der Magen, das Netz und die Gedärme des Rindes oder Kalbes.

Kalteschale, kalte Suppen.

Kascha. Brei von Grütze, polnischer und russischer Ausdruck.

Ketchup oder Katchup nennt man in England pikante Ragoûts.

Klarmehl bereitet man, indem man etwas Kartoffel- oder Weizenmehl mit kaltem Wasser klar quirlt und es zum Verdicken der Bratenjus gebraucht. Auch bei Saucen oder Gemüsen, die zu dünn geworden sind, wendet man es an.

Kneffes, Quenelles (spr. Kneff, Kenell). Kleine Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, die man zu Ragoûts und Suppen gebraucht. Siehe Kochrezepte.

Klären. Eine nicht klare Flüssigkeit, Suppe, Fruchtsaft und Getränke durch Läutern und Filtrieren klar machen.

Klops, Klöße von Fleischfarce in pikanter Sauce gekocht.

Koch. Österreichische Benennung für Auflauf von Zitronen, Apfelsinen, Schokolade usw.

Kolatschen, runde kleine Kuchen aus Hefen oder Mürbeteig mit Marmelade oder Früchten belegt. Böhmisch.

Kolduny, russische Art Pastetchen.

Kräuter. Bezeichnet man solche als Suppenkräuter, so meint man Petersilie, Kerbel, Thymian. Meint man feine Kräuter zu Kotelettes usw., so versteht man darunter außer obengenannten: Schnittlauch, Basilikum, Estragon, zur Anwendung bei Wurst und anderen Speisen, Majoran, Pfeffermünze, Bohnenkraut, Salbei usw.

Kugelhopf oder Gugelhopf, Napfkuchen.

Kumst, eingelegtes Kraut.

Lab oder Laab, die innere Magenhaut des sogenannten Labmagens bei Kälbern, welche man zur schnelleren Gewinnung der Molke aus Süßmilch benutzt. Man erhält zu deren Bereitung auch Labessenz.

Lauch, Porreezwiebel, doch gehören auch Chalotten, Knoblauch und die Rokkambole zu den Lauchpflanzen.

Lebkuchen, Pfefferkuchen, Honigkuchen.

Leckerli, Schweizer Honigkuchen.

Liaison (Verbindung, Bindemittel), die zum Verdicken von Saucen und Suppen bestimmten Mischungen wie Mehl mit Butter, Mehl mit Milch, in Wasser oder Wein zerquirltes Eidotter usw.

Limonade (Fruchttrank), ein kühlendes Getränk aus Wasser, Zucker und Fruchtsaft.

Limone, italienischer Name für Zitrone.

Linzer Teig wird aus feinstem Mehl auf dem Kuchenbrett bereitet, mit frischer Butter, mit zur Hälfte hartgekochten, zur Hälfte rohen Eiern mit Zucker

und Gewürz, der mit den Händen ausgewirkt und bis zum Gebrauch kalt gestellt wird. Näheres bei dem Linzer Gebäck.

Macis d. i. Muskatblüte.

Maitre d'hôtel, Haushofmeistersauce.

Maccaroni (italienische Nudeln). Röhrenförmige Nudeln, die in den Fabriken von Maismehl oder Weizenmehl und Weizengries mit Kleie bereitet werden.

Makronen, ein aus bitteren und süßen Mandeln mit Zucker und Schnee vom Ei bereitetes kleines Gebäck.

Marinade (Würzbrühe, Beize), eine Art Beize, welche dazu dient, das hineingelegte Fleisch oder Fische zart und mürbe zu machen oder demselben einen pikanten Geschmack zu geben. Die Marinade besteht meist aus Essig, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und ist oft vermischt mit Provenceröl.

Markieren, das Zusammenmischen aller Bestandteile einer Speise, ehe man sie zum Kochen bringt.

Maskieren, mit Sauce bedecken.

Marmelade, ein eingekochter Mus von Früchten.

Marzipan. ein feines Gebäck aus Zucker und Mandeln.

Maultaschen. ein dünn ausgerollter Blätterteig, den man mit Farce füllt und übers Kreuz mit den vier Ecken bedeckt.

Mayonnaise (saure Öltunke, Ölguß), eine kalte steife, aus Essig, Öl, Eidotter, Pfeffer, Salz und Senf bestehende Sauce, deren Güte von den richtigen Mischungsverhältnissen und dem sorgfältigen Glattrühren abhängt.

Menü (Tafelkarte, Speisezettel). Zusammenstellung mehrerer Gerichte zu einem Mahle.

Méringues (Schaumzucker), ein Gebäck ähnlich den Baisers aus Eiweißschaum und Zucker, die man füllt.

Mijotieren, bei schwachem Feuer kochen.

Mince meat, eine in England gebräuchliche Fleischfarce, die man mit Rindernierentalg vermischt und auch aufbewahren kann.

Mixed pickles, in Essig und Gewürz eingelegte Pfeffergurken, Blumenkohl, Bohnen, Maiskolben, Perlzwiebeln, Radieschen usw.

Mock turtle, Schildkröte, auch bereitet man Gerichte aus Kalbskopf, die den Geschmack der echten Schildkröte haben, und die man mit Mock turtle bezeichnet.

Molken, das nach künstlicher Gerinnung und Filtration gewonnene Milchwasser, aus welchem der Käse entfernt ist.

Morsellen, eine tafelförmige Zuckerkonserve mit Gewürz und Früchten gefüllt.

Mürbeteig, ein zu Torten, Obst- und Teekuchen bereiteter ausgerollter Butterteig.

Mus, eine zu Brei gekochte, durch ein Sieb gestrichene Speise von Früchten, auch von Hülsen- und Mehlfrüchten.

Nockerln, kleine, feine abgerührte Klößchen zu Suppen und Fricassees. Österreichische Küche.

Nudeln, ein aus Mehl, Salz, Wasser oder Milch und Eiern bereiteter feingerollter Teig, den man entweder ganz fein schneidet (Fadennudeln) oder fingerbreit. Die Nudeln werden auch in großen Fabriken bereitet und als Faden-, Façon- und Bandnudeln in den Handel gebracht.

Obers, süddeutsche Benennung für Sahne oder Rahm.

Oblaten, ganz dünne, zwischen zwei Eisenpfannen ausgebackene Kuchen.

Omelettes, eine Art Eierkuchen, die fast hauptsächlich nur aus Eiern und sehr wenig Mehl bestehen.

Ox-tail soup. Ochsenschwanzsuppe.

Paganini, eine Art feiner Butter- und Blätterteig.

Pain, Brot in Verbindung mit Fleisch und Früchten, Fleisch- oder Fruchtkuchen.

Panaschée, ein aus verschiedenen farbigen Fruchtsäften oder Früchten Zusammengesetztes — als Kompott, Eis Crême, Torte.

Panade, ein wesentlicher Bestandteil, bei der Farcebereitung. Man macht sie folgendermaßen: Die erforderliche Menge Milchbrot oder Semmel wird geschält, mit Wasser oder Milch eingeweicht, sodann rein ausgedrückt, mit einem Stück Butter so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie sich glatt von der Kasserolle ablöst, und hierauf mit 2—3 Eigelben gebunden und erkaltet beliebig verwendet.

Panieren nennt man das Verfahren, welches man anwendet, um Fleischstücken, die in Butter oder Fett gebacken werden sollen, eine schöne braune Farbe zu geben. Zu diesem Zwecke taucht man sie von allen Seiten in gut durchgerührte ganze Eier und wälzt sie in geriebener Semmel. Sollen die Stücke geröstet werden, so taucht man sie in zerlassene Butter und dann in geriebene Semmel, welche auch mit etwas geriebenem Parmesankäse gemischt werden kann.

Pannequin. Eine Art Eierkuchen in Plinsenform.

Papilloten. Papierkapseln zu feinen Pastetchen, Papiermanschetten zur Verzierung der Knochen.

Paprika. Spanischer Pfeffer

Paradies- oder Liebesapfel ist dasselbe wie Tomate.

Parieren. Beefsteaks, Kotelettes, Rumpsteaks schön zustutzen.

Passieren. Das Durchstreichen oder Durchseien von breiartigen Massen oder Flüssigkeiten.

Pastete. Ein weitgehender Begriff für eine große Anzahl Fleisch- und Fischspeisen, deren äußere Umhüllung ein feiner Blätterteig, die Füllung eine feine Farce, vermischt mit pikanter Sauce, ist.

Pie, englisch. Englische Schüsselpastete. Man macht einen feinen Teig mit Rand auf einer Schüssel, füllt denselben mit Fleischfarce oder Fruchtmarmelade, macht einen Teigdeckel darüber und bäckt die Pie auf der Schüssel.

Pastillen. Zuckerplätzchen oder plattgedrückte eiförmige Kügelchen.

Patrone. Ein nach der Form geschnittenes, mit Butter bestrichenes Papier, welches man unter Speisen und über Braten legt, während sie backen oder braten, damit sie nicht zu stark bräunen.

Pfannkuchen oder Krapfen sind mit Fruchtmus gefüllte, von Hefenteig bereitete handgroße, kugelförmige Kuchen, die man in reichlichem kochenden Fett ringsum schön braun bäckt und heiß, mit Zucker bestreut, möglichst frisch ißt.

Pfanzel. Eine in Österreich beliebte Mehlspeise mit Fleischfüllung, oder von Nudeln, Gries, Mehl, die in flacher Pfanne gebacken, in Würfel geschnitten, in Suppen kommen.

Piment gleich **Nelkenpfeffer** ist das runde Kernchen der Gewürznelke, deren Geschmack an Pfeffer und Nelken zugleich erinnern.

Pillaw. Eine orientalische Speise, deren Hauptbestandteile Hammelfleisch und Reis sind.

Piroguen. Russische Pasteten.

Plinsen. Dünne Eierkuchen, die gefüllt und gerollt werden.

Portulak. Eine Gemüsepflanze, die man meist zu Suppen und Saucen nimmt.

Pralinés. Kleines rundes Schokoladen-Konfekt.

Pudding. Eine aus England stammende Mehlspeise, bei der das Rindernierenfett eine große Rolle spielt. Man kochte sie früher in Servietten. Später, besonders in Frankreich, wurden sie im Dampftopf in verschlossener Form gekocht.

Puder. Der feinste Zucker- oder Mehlstaub.

Puff. Eine Art Auflauf oder Windbeutel, eine Speise, die auch aus England stammt.

Puffer. Kartoffelkuchen in Butter gebacken.

Pumpernickel. Schwarzes, ungesalzenes Roggenbrot; das beste kommt aus Westfalen.

Punsch. Ein aus England stammendes Getränk, welches aus 4 Elementen nach Schiller, eigentlich aus fünf Bestandteilen zusammengesetzt sein muß: Rum, Zitronensaft, Zucker, Tee oder Gewürz und Wasser.

Püree. (Mus.) Brei von Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Kastanien u. a. m.

Quark. Weißer Käse.

Rädergebackenes. Kleine Kuchen, die man mit dem Kuchenrad formt.

Rafraichieren. Das Abkühlen der Substanzen, wenn man sie blanchiert hat, indem man sie mit kaltem Wasser übergießt.

Ragout. (Würzfleisch.) Ein Mischgericht von allerlei kleingeschnittenem Fleisch mit Pilzen, Gurken, kleinen Rübchen, Rosinen, in stark gewürzter Sauce. Man kann alle Reste zum Ragout verwenden. Doch versteht man unter Ragoût ein Mischgericht von frischen Zutaten, das man in Muscheln oder Papierkästchen gibt.

Ramequins. (Käsehohlküchel, kleine Käsekrapfen.) Käseauflauf verschiedener Gattung.

Ravieren. (Abreiben, abschaben, ausschaben.) Schaben von rohem Fleisch und Speck.

Ravigote. Bezeichnung für eine Mischung feiner Kräuter zur Zusammensetzung der Saucen.

Reduzieren. Vermindern durch Einkochen.

Relevé (Voressen) oder Relevé de potage. Ein Eingangsgericht vor dem Fleisch.

Remouladen-Sauce. Eine pikante kalte Sauce aus hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern, Provenceröl, Senf, Kräutern Salz und Pfeffer und einem Teelöffel Zucker.

Revalenta arabica. Linsen- und Erbsenmehl.

Ribisel. Österreichischer Ausdruck für Johannisbeeren.

Rippespeer. Das Rippenstück vom Schwein.

Risolen (gebackene Mundtäschchen, Kräpfchen), italienische Pastetchen

Roastbeef. Ein aus dem Rippen- oder Rückenstück bereiteter Rinderbraten auf englische Art.

Rollkuchen. Solcher, den man im rohen mit Butter bestrichenen Teig messerdick ausgewalkt, zusammenrollt und ihn so backen läßt.

Rollmops, gerollte einmarinierte Heringe.

Roulade. (Röllchen, Rollfleisch.) Ein Stück Fleisch oder Fisch, das man von Häuten befreit, breit klopft, mit Gewürzen, Kräutern und Zwiebeln bestreicht, zusammenrollt, bindet und im eigenen Saft dämpft oder in einer pikanten Sauce.

Rumford-Suppe. Eine nach Graf v. Rumford, geb 1752 in Rumford in Amerika, gest. 22. August 1814 in Auteul bei Paris, zuerst bereitete Suppe von Hülsen- oder Mehlfrüchten, Kartoffeln und Wurzelwerk, in Knochen und Fleischbrühe gekocht

und mit Mehlschwitze gebunden. Diese Suppe wurde in allen Suppenanstalten eingeführt, welche man gegen Massenverarmung errichtete.

Salat ist der Ausdruck für eine kalte Speise von Blättern, Früchten oder Mischungen, die mit Öl, wenig Essig, Salz und Pfeffer oder Zucker vermengt wird. Man kann eine große Mannigfaltigkeit im Salat einführen, da er sich ebenso aus Fleisch und Fisch, als aus allen Vegetabilien, die man in der Küche verwendet, bereiten läßt.

Salmi, Würzfleisch von Wildgeflügel, ragoutartig bereitet.

Sandkuchen sind solche, deren gebackener Teig sich zwischen den Fingern trocken wie feiner Sand zerreibt.

Saucen oder Tunken, die als Würze und Beigabe zu anderen Speisen extra bereitete warme Brühe oder kalte verdickte Flüssigkeit, welche dazu dienen soll, den Wohlgeschmack der Speisen zu erhöhen.

Saucißchen, in dünne Därme gefüllte Fleischwürstchen.

Sauerkraut, mit Salz und Weinblättern eingelegter Weißkohl oder Weißkraut.

Sautieren (in Butter schmoren), das schnelle Garbraten dünner Fleischstücke oder Geflügel durch Rösten in viel siedender Butter in flacher Pfanne oder auf dem Roste.

Schoberl, Wiener Ausdruck für Suppenbiskuit.

Schlägel nennt man die Keule der Tiere.

Schmetten, österreichischer Ausdruck für Rahm.

Schmoren, Dämpfen, in Dampf kochen.

Schnee. Eiweiß schlagen, bis steifer Schnee wird, wobei man vorsichtig sein muß, daß nicht das kleinste Tröpfchen Gelbei hineinkommt.

Schürzkuchen, solcher, bei dem man den dünn ausgerollten Teig in fingerlange Stücke schneidet, in der Mitte einritzt und das Ende der Schnitte durch den Ritz schürzt. Wenn alle Kuchen geschürzt sind, legt man sie dicht nebeneinander auf das mit Butter bestrichene Blech und bäckt sie.

Schüsselauflauf. Schüsselpasteten, die man direkt auf der Schüssel bereitet und so bäckt.

Schüsselrand, eine Einfassung des oberen Schüsselauflaufs mit Reis, mit Butter- oder Blätterteig, um darin Ragouts, Frikassees und Pasteten zierlich aufzugeben.

Servieren, Anrichten.

Serviettenkloß, ein in der Serviette gekochter Pudding.

Setzeier, solche, die einzeln in siedende Butter gegeben werden und abgerundet zu Tische kommen. Man nennt sie auch Spiegeleier.

Sorbet (Kühltrank), ein Getränk von Fruchtsäften in Eis gestellt, welches im Orient sehr beliebt ist.

Soufflée, eine leichte, als Auflauf bereitete Mehlspeise, deren Gelingen von dem guten Schlagen der Eier zu Schaum abhängt, damit sie ganz von Luftbläschen durchdrungen sind, wodurch das Steigen bewirkt wird. Sie müssen erst wenige Stunden vor dem Anrichten bereitet werden, da sie leicht zusammenfallen.

Soja, eine aus China, Japan und Ostindien stammende Pflanze aus der Familie der Papiliaceen, deren gelber, glatter, bohnenförmiger Samen zusammen mit Weizenkörnern gekocht und unter öfterem Aufgießen von Wasser zwischen dazu bestimmten zwei Steinen gemahlen wird. Der hierdurch gewonnene Brei wird zu einer festen Masse gekocht, in Scheiben geschnitten und so 2—3 Wochen aufbewahrt.

Indes ist die Soja in Gärung übergegangen und hat sich mit Schaum besetzt. Man wäscht denselben ab, salzt die Soja und tut sie mit Wasser bedeckt in ein Gefäß, rührt sie oft um, füllt sie dann in Flaschen, nachdem man sie durch ein Sieb goß. So wird die Soja versendet und kommt als Saft in den Handel, um zum Würzen der Saucen gebraucht zu werden.

Spatzen oder Spätzle, schwäbisches Gericht. (Siehe Rezept.)

Spritzkuchen, solche, deren Teig in eine Spritze mit sternförmigem Hals kommt, um in die siedende Butter gespritzt zu werden.

Stärkemehl oder Kraftmehl ist die fein gemahlene Stärke aus Weizen, Reis, Mais, Kartoffeln, Sago bereitet. — Das Stärkemehl unterscheidet sich von dem anderen in der Wirkung, daß es mit kochendem Wasser übergossen, sehr aufquillt und eine durchsichtige schlüpfrige Masse wird und unter dem Mikroskop kleine farblose, durchsichtige Körner zeigt, die je nach der Pflanze, von der sie stammt, kugel- oder länglichrund und unregelmäßig geformt sind.

Stand. Die gallertartige Substanz, welche zur Bereitung von Gelée, Aspic oder Crême dient.

Steak, Stück.

Strauben, ein Kuchen, dessen Teig man durch einen Trichter im Kreise gießt, damit er eine straubenartige Form erhält.

Streußel. Aus Mehl, Butter und Zucker, abgebrannter, zerriebener oder zerkrümelter Teig zum Bestreuen des Kuchens gleichen Namens oder zu Einbrennsuppen.

Sülze. Bezeichnung für gallertartiges Gelée, in das man Fleisch legt, das man zuvor zerkleinert.

Süße Kanne, eine aus Weißwein, Zucker, Zitrone und Wasser bereitete Limonade.

Süster oder Siste, ein Kuchen (siehe Rezept).

Suppen-Wurzeln: Petersilie, Sellerie, Pastinak, Mohrrübe, Porréebolle

Tartelettes, kleines Törtchen.

Teig ist die Mischung von Mehl, Eiern und Wasser oder Milch, der man dann alle Zutaten zufügt, um Gebäck zu bereiten. Es gibt eine reiche Anzahl Variationen von Teig, wonach die verschiedenen Kuchenarten benannt werden.

Tendrons, die Bruststücke von Kalb und Lamm, in denen die Knorpel sich befinden.

Tee ist ein Aufguß von würzigen Pflanzenblättern mit kochendem Wasser.

Timbale, gestürzte Pastete.

Toast, englische Bezeichnung für geröstete Weißbrotschnitte. In England röstet man sie auf dem Rost, bei uns im Tiegel in oder ohne Butter durch fleißiges Hin- und Herwenden.

Torte ist die Bezeichnung für jenes feinste, aus runden Platten bestehende Gebäck, welches aus der Form gestürzt, glasiert und meist mit Früchten belegt wird.

Tournieren. Das Ausschneiden und Runddrehen von Rübchen und Kartoffeln mit einem hierzu bestimmten Gemüsemesser, um schöne Formen zum Garnieren der Schüsseln herzustellen.

Tranche, Schnitte.

Tranchieren. Das kunstgerechte Zerschneiden und Zerlegen von Braten, Geflügel und Fischen.

Turbot, Steinbutte.

Tutti-frutti. Allerlei eingemachte Früchte zum Füllen von Speisen, zur Bereitung von Eis, Torten und Kompotts anwendbar.

Vinaigrette, Salat von Fleisch oder Fisch.

Vol au vent, Blätterpastete, Hohlpastete.

Vorkost oder Imbiß ist ein pikantes kleines Gericht, das man vor der Mittagstafel gibt, z. B. Kaviarsemmel, Sardellenbutter, Anchovis ꝛc.

Waffeln, ein den Oblaten und Eierkuchen ähnliches, besonders in Holland beliebtes Gebäck, das in besonderen gitterförmigen Eisenpfannen mit Deckel gebacken wird.

Warm-Bier, warme Biersuppe

Wasserbad, siehe Bain marie.

Wecken, ein einfaches Gebäck, in Form eines Brötchens.

Wollsenzel, eine Art in Österreich beliebter Auflauf.

Wurzelwerk, Suppenwurzeln.

Ziemer, Rückenstück vom Wild.

Vorbereitungen zur Kochkunst.

Um nicht bei einzelnen Rezepten die Vorarbeiten wiederholen zu müssen, stelle ich hier die wichtigsten zusammen, damit man sich damit vertraut mache und das lästige Nachschlagen vermeide.

1. Vorbereitung des Geflügels. Das Geflügel muß, wenn es nicht zu zäh schmecken und faserig sein soll, wenigstens einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein. Da, wo es nicht schon geschlachtet und gerupft zu Markte gebracht wird, würde man folgendermaßen dabei verfahren: man schlachtet das Geflügel, indem man dicht unter dem Kopfe einige Federn abrupft, den Hals an dieser Stelle mit einem scharfen Messer bis zu den Halswirbeln durchschneidet, es ausbluten läßt und alsdann noch warm, ohne jedoch die Haut zu zerreißen, rupft. Soll das Blut wie bei Gänsen und Enten benutzt werden, so fängt man es unter fortwährendem Rühren in einem Gefäß mit etwas Essig auf. Wird das Geflügel gebrüht, so läßt man es nach dem Schlachten einige Zeit in kaltem Wasser liegen, schüttelt es ab und taucht es mehrere Male in kochendes Wasser, bis die Federn leicht loslassen; doch hat man sich dabei vor dem Verbrühen des Geflügels in acht zu nehmen, indem sonst mit den Federn zugleich die Haut abgerissen würde. Um das Geflügel auszunehmen, legt man es mit der Brust auf ein Brett, drückt mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammen, macht dann zwischen den Flügeln anfangend einen Schnitt bis zur Mitte des Halses und nimmt den Kropf und die Gurgel heraus. Danach legt man das Geflügel auf den Rücken, führt durch die Öffnung der Brust den Zeigefinger in den Körper ein und löst die Eingeweide von der Brust und dem Rücken. Nachdem der After so klein wie möglich herausgeschnitten ist, macht man einen Schnitt in die Bauchhöhle, entfernt die Eingeweide durch die entstandene Öffnung, sengt nun über einer Spiritus- oder Gasflamme die noch vorhandenen kleinen Federn und wischt das Geflügel mit einem reinen Tuche sauber ab.

Sollen die Füße benutzt werden, so hält man sie so lange in die Flamme, bis sich die obere Haut leicht abstreifen läßt.

Nachdem das Geflügel rein abgewaschen (es kann auch mit etwas Kleie in Wasser abgerieben werden), aber nicht gewässert ist, wird der Hals abgehauen, sowie die Klauen von den Füßen und das Geflügel zu einer schönen Form dressiert (geformt), indem man die Keulen nach der Brust zu zurückschiebt, sie mit einer starken Packnadel und Bindfaden dicht am Kniegelenk durchsticht, den Bindfaden auf dem Rücken über den Flügeln fest zusammenbindet und das äußerste Flügelglied nach dem Rücken umbiegt. Sodann werden die Keulen dicht auf dem Steiß zusammengedrückt, damit die Brust recht hervortritt und die Nadel zuerst durch die oberen Keulenstücke und wieder zurück durch die unteren gestochen, wo dann an der Seite die beiden Bindfadenenden fest zusammengebunden werden.

Gebratene Ente.

Ist das Geflügel zum Dämpfen oder Kochen bestimmt, so biegt man die Füße, nachdem die Klauen abgehauen sind, auf die Keulen zurück und befestigt sie in dieser Lage. Hat das Geflügel eine spitze Brust, so schlägt man den Brustknochen mit einem Holzlöffel entzwei, muß aber zuvor ein mehrmals zusammengelegtes Tuch über die Brust decken, um die Haut nicht durchzuschlagen. Will man Geflügel längere Zeit aufbewahren, so nimmt man mit einem kleinen Haken das Eingeweide behutsam heraus und hängt es mit den Federn an einem kühlen Orte auf oder legt es in ein reines Tuch geschlagen auf Eis.

2. Das Spicken. Das Spicken dient dazu, die dem Fleische oder Geflügel etwa fehlenden Fetteile durch Speck zu ersetzen. Eine erste Bedingung, ohne die man nicht imstande sein wird, sauber zu spicken, ist, daß der Speck, womöglich Luftspeck, fest und zähe und so geschnitten sei, daß er genau in die Spicknadel paßt. Das Fleisch, welches gespickt werden soll, wird erst sauber abgehäutet. Sind es Stücke von Kalb oder Wild, so löst man diese zuerst aus der Keule, indem man dabei den deutlich auf jedem Stück erkennbaren Sehnen folgt und häutet das Fleisch auf der oberen und unteren Seite sauber ab. Um jedes beliebige Fleischstück zu spicken, hat man darauf zu sehen, daß die Speckfäden in der gleichen Richtung der Fleischfasern durchzogen werden, damit man sie beim Tranchieren quer durchschneidet. Um große zum Schmoren bestimmte Stücke zu spicken, schneidet man den Speck in etwa 3 *cm* lange, 1/2 *cm* dicke Streifen, wälzt diese in etwas Salz und gestoßene Würze und zieht sie mit einer großen, dazu eigens geformten Spicknadel quer durch das Fleisch oder man sticht mit einem runden zugespitzten Holzspeil, welcher die Dicke der Speckfäden haben muß, Löcher in gleicher Art hinein, in die man dann den Speck schiebt.

Das Spicken.

Die Spicknadeln müssen gut gespalten, verzinnt und elastisch sein und sehr rein gehalten werden; auch muß man mehrere von verschiedener Größe haben.

3. Vorbereitung der Fische. Bei keinem Tier ist so sehr darauf zu achten, als bei dem Fisch, daß er frisch sei und bald zubereitet werde, denn Fische faulen und zersetzen sich sehr leicht, nehmen einen höchst unangenehmen Geschmack an, verderben augenblicklich den Magen und erzeugen dann Krankheiten. Der Genuß frischer, nicht zu fetter, besonders der Schuppenfische, ist fast jedem Kranken und Genesenden anzuraten, sobald Fleisch erlaubt wird, da das Fischfleisch sehr leicht verdaulich ist. Bei getöteten Fischen erkennt man leicht an den rotgefärbten Kiemen und klaren Augen, ob sie noch brauchbar sind. Auch bei Seefischen sind klare, hervorstehende Augen und ein noch festes Fleisch sichere Kennzeichen der Frische. Nachdem die Fische durch ein paar Schläge auf den Kopf getötet sind, werden sie entweder mit dem Messer von dem Schwanze nach dem Kopfe zu oder wie die Barse mit einem kleinen Reibeisen geschuppt. Eine schändliche Grausamkeit ist es, Fische lebendig zu schuppen und auszunehmen. Die getötete Schleie, reibt man erst mit Asche oder heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter loslassen. Größere Fische, wie Zander, Karpfen, Hechte usw., werden barbiert, d. h., man fährt mit einem spitzen Messer zwischen Haut und Schuppen, indem man den Schwanz mit einem Tuche in der linken Hand festhält und trennt so die Schuppen mit der darunterliegenden grauen Haut in langen Streifen von dem Fisch, der dadurch ein weißeres und glatteres Aussehen erhält. Aale werden, wenn sie klein sind, nachdem sie getötet, mit Salz abgerieben, sind sie aber größer, so macht man im Genick einen tiefen schnell tötenden Einschnitt, schnürt eine Bindfadenschleife fest um den Kopf und hängt damit den Aal an einem starken Nagel auf. Nun schneidet man mit einem scharfen Messer rings um den Kopf dicht unter den Bauchflossen die Haut behutsam bis auf die zweite graue Haut durch, löst erstere etwa 2 1/2 *cm* breit davon los und streift sie, indem man sich dabei eines Tuches bedient, mit beiden Händen nach dem Schwanze zu ab. Am After trennt man die Haut mit dem Messer ab, wenn sie dort festsitzen sollte. Fische, die blau gekocht werden, schuppen viele gar nicht; man sucht vielmehr den auf den Schuppen befindlichen Schleim unverletzt zu erhalten und begießt sie mit heißem Essig.

Schlei.

Blei.

Will man Fische ausschneiden, so macht man, nachdem sie ausgenommen sind, in der Mitte des Rückens bis zum Kopf und bis zum Schwanz und auf der andern Seite vom Schwanz bis zum Kopf Einschnitte, steckt das Messer mit der Schneide nach dem Schwanze zugewendet dicht über dem Rückgrat am Kopf durch diese Einschnitte, schneidet das Fleisch längs der Gräte bis zum Schwanze ab und trennt es durch einen Querschnitt vom Kopfe. Nachdem man auch die andere Hälfte so abgelöst hat, schneidet man die Bauchgräten wie auch die Bauch- und Rückenflossen aus, löst nun am Schwanzende das Fleisch mit einigen Schnitten von der Haut, setzt das Messer schräg in diesen Einschnitt, ergreift die abgelöste Haut mit der linken Hand und zieht sie unter dem Messer weg, wodurch man das Fleisch in einem Stücke von derselben lostrennt.

4. Butter oder Backfett zu klären. Die Butter läßt man auf gelindem Feuer so lange kochen, bis sie nicht mehr braust, ohne sich aber zu färben, zieht sie zurück, nimmt den auf der Oberfläche schwimmenden Schaum ab und gießt sie behutsam von dem Bodensatz in das zum Ausbacken bestimmte Geschirr klar ab.

Will man gesammeltes Bouillonfett zum Ausbacken verwenden, so setzt man es in einem flachen eisernen Tiegel oder in einer unverzinnten Kasserolle zum Feuer und gießt es, sobald es aufhört zu kochen, durch ein Blechsieb klar ab.

Beim Ausbacken setzt man die Butter oder das Backfett in einem weiten, mit einem Stiel versehenen Geschirr zum Feuer und läßt sie heiß werden, ehe man die zu bratenden Fleischstücke hinein tut. Den Hitzegrad erkennt man, wenn das Fett zu kreischen anfängt. Nun tut man so viel Stücke Fleisch oder anderes, was man braten will, als bequem Platz haben, hinein, nimmt die Stücke, sobald sie schön braun gebacken sind, mit dem flachen Schaumlöffel heraus und läßt sie auf einem reinen Tuche abtropfen. Die Butter setzt man von neuem aufs Feuer und wiederholt, sobald sie heiß ist, das vorige Verfahren. Während des Backens wird das Geschirr fortwährend hin und her geschüttelt.

5. Weißmehl, Braunmehl. Um Suppen oder Saucen (Tunken) seimig zu machen, bedient man sich der Mehlschwitze, die folgendermaßen bereitet wird: Ein Stück Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, fügt so viel Mehl, als man unter dieselbe verrühren kann, hinzu und läßt es nun auf gelindem Feuer langsam schwitzen, ohne daß es sich braun färbt. Will man Braunmehl bereiten, so rührt man Mehl und Butter so lange auf langsamem Feuer, bis es eine hellbraune Farbe annimmt. Soll nun eine Flüssigkeit gebunden werden, so gießt man erst wenig davon zu dem so bereiteten Mehl, rührt es damit recht glatt und füllt nun unter fortwährendem Umrühren auch die übrige Flüssigkeit auf. Nur so erreicht man, daß eine Sauce oder Suppe recht glatt gebunden wird.

6. Das Legieren, Abziehen, Abquirlen. Suppen, Saucen und andere Speisen werden, um ihnen ein schönes gelbes Ansehen zu geben, oder um sie recht zu binden, mit Eidottern abgezogen. Zu diesem Zweck schlägt man das Gelbe der Eier in einen Topf und quirlt es zu den Suppen mit etwas Milch oder Wasser, zu den Saucen mit Wein oder Wasser recht klar und gießt es durch ein grobes Sieb. Will man aus Ersparnis ganze oder weniger Eier verwenden, so fügt man etwas Mehl hinzu. Die so verdünnten oder klar gerührten Eier nennt man Liaison (Bindung). Soll nun eine Suppe oder Sauce abgezogen werden, so nimmt man sie kochend vom Feuer, gießt unter stetem Umrühren etwas davon in die wie oben bereitete Bindung und dies in die ganze Masse zurück. Die Suppen werden nun gleich angerichtet, während man die Sauce noch einen Augenblick kochen läßt, doch darf sie nicht gerinnen.

7. Cochenille zum Rotfärben. 17 *g* gepulverte Cochenille, 17 *g* Cremor tartari, 17 *g* Sal tartari und 17 *g* Alaun, auch diese drei Substanzen gepulvert, werden in einem Topf unter fortwährendem Umrühren mit einem halben Tassenkopf voll Wasser angefeuchtet, worauf die Masse aufbraust. Nach einigen Stunden gießt man diese Mischung durch ein reines Tuch und füllt sie in kleine Flaschen mit etwas Weingeist, die man gut zukorkt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

8. Zuckerjus, Karamel. In Ermangelung von Fleischjus kann man Suppen oder Saucen mit nachstehender Farbe leicht braun färben. Gestoßener Zucker wird auf einem kleinen Kasserolledeckel oder in einem dazu bestimmten kleinen eisernen Tiegel dunkelbraun gebrannt, Wasser dazu gegossen und nun die Farbe einige Male aufgekocht und durch ein feines Sieb gegossen.

9. Spinatfarbe. (Spinatmatte.) Man benutzt sie zum Färben verschiedener Speisen. Der Spinat wird gewaschen, in einem Mörser fein gestoßen, sodann der Saft durch ein reines Tuch gepreßt und in einem flachen Deckel oder einer Schüssel auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gesetzt, bis er gerinnt und sich die grünen fleischigen Teile von dem Flüssigen trennen. Hierauf gießt man das Ganze auf ein feines Sieb und erhält, sobald das Wasser rein abgelaufen ist, die grüne Farbe, die man aufbewahrt.

10. Butter zu Sahne rühren. Da die fast immer in der Butter enthaltenen Milch- oder Salzteile, namentlich bei Bäckereien, störend einwirken, so ist es vorzuziehen, sie so lange mit einem Holzkeulchen zu rühren, bis sie zu einer weißschaumigen Sahne wird.

11. Kartoffelschälen. Bei der Kartoffel kommt es, um derselben ein ansehnliches Aussehen zu geben, hauptsächlich auf das gute Schälen an. Man muß ganz dünn die Schale abschneiden und jedes Auge oder schlechte Stelle sauber herauslösen.

12. Die Vorbereitung der Suppengemüse. Man putzt zunächst das erforderliche Wurzelwerk, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porrée, Zwiebeln und einige Schalotten, wäscht alles und legt es zum ferneren Gebrauch auf einem Teller zurecht.

13. Rosinen zu reinigen. Sultanrosinen und Korinthen reibt man, nachdem man sie abgewaschen, mit etwas Mehl in einem Tuche so lange, bis die Stiele abgegangen sind, brüht sie mit kochendem Wasser, gießt sie auf einen Durchschlag, spült sie ab und verliest sie alsdann.

14. Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Das Eiweiß muß ohne jede Beimischung vom Gelben sein und in ein trocken ausgewischtes kupfernes, messingnes oder Porzellangefäß getan werden; dann fängt man an, dasselbe mit dem sauber abgetrockneten Schneebesen oder Eierschläger erst langsam und dann mit zunehmender Geschwindigkeit zu schlagen, bis man einen glatten steifen Schnee erhält. Man erkennt die erforderliche Festigkeit desselben daran, daß er beim Herausziehen des Schneebesens sich in graden steifen Spitzen von diesem trennt.

15. Fleischbrühe (Bouillon) zu kochen. Die Güte der Brühe hängt zunächst von der größeren oder kleineren Menge Fleisch, welche dazu genommen wird, ab; doch ist auch das Verfahren bei der Bereitung derselben von großem Einfluß, so daß es viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt erfordert, um eine klare und kräftige Brühe zu erhalten. Das Fleisch muß durchaus frisch sein und keinen multerigen oder dumpfen Geruch haben, den es durch Aufbewahren in Kellern oder auf dem Eise mitunter annimmt. Es darf nur leicht gewaschen, niemals aber erst ausgewässert werden, wodurch es einen großen Teil seiner Kraft einbüßt. Die zur Fleischbrühe geeignetsten Stücke gibt das derbe Fleisch aus der Keule und dem Blatt. Schon weniger gut sind die Rippen und Kammstücke, am schlechtesten aber sind die Hessen, weil sie wegen der vielen darin enthaltenen Sehnen und Flechsen eine leimige und trübe Brühe geben. Auch die Knochen enthalten nur Leim- oder Fettstoffe, man kann daher nicht, wie man oft glaubt, eine kräftige Bouillon aus denselben ziehen, sie geben derselben auch einen fettigen Beigeschmack. Die der Brühe beigefügten Zusätze

dürfen nur aus verschiedenem Wurzelwerk, Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, Porrée usw., aber nicht aus strengen Gewürzen bestehen, die der Gesundheit nachteilig sind und den natürlichen Geschmack der Brühe verdecken. Brühe, die länger aufbewahrt werden soll, darf keine Suppenwurzeln noch Kräuter haben und muß öfter umgekocht werden. Im Sommer tut man wohl, dieselbe nur an dem Tage zu bereiten, an welchem man sie gebrauchen will, weil sie in dieser Jahreszeit sehr leicht in Gärung übergeht und sauer wird.

16. Fleischgallerte, Aspik. Eine Kalbshesse, 1—1½ *kg* Rindfleisch und 6 bis 8 Kalbsfüße, die man gespalten und von den Knochen losgeschnitten hat, werden mit etwa 5 *l* Wasser zum Feuer gesetzt, abgeschäumt und mit Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, 1 Zwiebel, in die man einige Nelken gestochen hat, 3 Schalotten, etwas Salz, Gewürz und Pfeffer und einem Kräutersträußchen 4 bis 5 Stunden beinahe zur Hälfte eingekocht. Man gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und steif werden, kratzt mit einem Blechlöffel das Fett rein herunter und spült die Oberfläche der Gallerte rasch ein paar Mal mit etwas kochendem Wasser ab. Dann fügt man etwas Gelatine darunter und 4 ganze Eier, die man, mit etwas Weißwein vermischt, mit dem Schneebesen recht tüchtig geschlagen hat, sowie auch ein paar Löffel voll französischen Essig und so viel Jus oder Zuckerfarbe, um den Aspik hellbraun zu färben. Diese Mischung schlägt man mit der Schneerute auf dem Feuer so lange, bis sie einmal aufkocht, deckt sie zu, legt ein paar glühende Kohlen auf den Deckel und läßt die Kasserolle neben dem Feuer stehen, bis sich das Eiweiß auf der Oberfläche in einer Haut zusammengezogen hat. Inzwischen bindet man ein reines Tuch auf ein feines Sieb ein, setzt einen Napf darunter, gießt nun den Aspik auf das Tuch und läßt ihn durchlaufen. Das zuerst Durchgelaufene gießt man nochmals oben hinein, am es nochmals durchlaufen zu lassen, wenn es noch trübe ist.

17. Jus zu bereiten. Der Boden einer Kasserolle wird mit fein geschnittenem Rindertalg, Speck oder auch mit Bouillonfett bedeckt und Zwiebel-, Mohrrüben- und Schinkenscheiben darauf gelegt, die man nun wieder mit einer Lage von in Stücke geschnittenem Rind- und Kalbfleisch bedeckt. Man gießt nun eine Kelle voll Bouillon oder Wasser darüber und läßt das Ganze so lange langsam einkochen, bis sich auf dem Boden der Kasserolle ein dunkelbrauner Satz gebildet hat. Dann gießt man das Fett rein ab, füllt, nachdem man noch etwas rohes Rind-, Kalb- oder Wildfleisch dazu getan hat, die Kasserolle voll Wasser oder Nachbrühe (auf ½ *kg* Fleisch 1¼ *l*) schäumt sie ab und läßt sie mit dem nötigen Wurzelwerk einige Stunden kochen, bis das Fleisch gar ist. Die so gewonnene Jus wird durch ein Haarsieb gegossen und zu braunen Suppen und Saucen verwandt. Man kenn jeden Fleischabgang sowie auch Knochen dazu verwenden, erhält aber dann nur eine schwächere Jus.

18. Extrakt von Brühe (Con ommee) **als Glace (Glanz).** Um Consommee, Gratin oder andre Kochkunstwerke von Fleisch zu bereiten, macht man einen Auszug von Fleischbrühe, indem man 1 *kg* Kalbfleisch, ¹⁄₁₆ *kg* Schinken, ½ *kg* altes Huhn wie zur Jus mit Wurzelwerk und Zwiebeln verkocht. Man läßt diese Masse mit 2 *l* Wasser ohne Salz 3—4 Stunden kochen, sodann gießt man die Brühe durch ein feines Sieb, entfettet sie und läßt sie mehr oder weniger so einkochen, wie man sie verbrauchen will. Erreicht man den Grad, daß sie vom Löffel tropft, so gebraucht man sie zum Glacieren des Bratens, zu Gratins und Fleischgelée. Hat man keine Glace, so nimmt man Liebigs Fleischextrakt.

19. Römische Fleischbrühe zum Jus. 1 *kg* Kalbfleisch, 250 *g* magerer roher Schinken, ein altes Huhn, Mohrrüben und Zwiebeln werden mit 1 *l* Wasser nebst 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einigen Gewürz- und Pfefferkörnern, etwas Salz, verkocht, reibt hierzu 6 hart gekochte durch ein Sieb gerührte Eidotter, 1 *l* süßen Rahm zu und rührt alles gut durcheinander, läßt es kochen, seiht die Flüssigkeit gut durch und entfettet dieselbe.

20. Kräuterbutter. Man mischt in zu Sahne gerührte Butter gehackte Kräuter, wie Petersilie, Estragon und Schnittlauch oder auch wohl etwas fein gehackte Schalotten.

21. Sardellenbutter. Nachdem die Sardellen rein gewaschen und abgetrocknet sind, trennt man das Fleisch von den Gräten, hackt es recht fein, dann vermischt man dieses mit ebenso viel frischer Butter, die man zu Sahne rührt. Man mischt etwas gestoßenen weißen Pfeffer und ein wenig geriebene Zwiebel darunter.

22. Krebsbutter. Sobald das Fleisch der gekochten Krebse aus den Schalen gebrochen ist, stößt man diese in einem Mörser recht fein, fügt etwa halb so viel Butter als Schalen hinzu und läßt sie in einer Kasserolle langsam unter öfterem Umrühren rot schwitzen. Nachdem kochendes Wasser oder Fleischbrühe hinzugegossen worden ist, läßt man die Flüssigkeit kurze Zeit auf dem Feuer stehen, gießt sie durch ein feines Sieb in ein flaches Geschirr, spült die Schalen nochmals mit etwas kaltem Wasser ab und läßt die Butter erkalten. Ist sie fest geworden, so wird sie von der Flüssigkeit abgenommen, nochmals eingeschmolzen und verwendet.

23. Eingeweichtes Milchbrot (Panade). Nachdem das Milchbrot oder Franzbrot geschält und in Stücke geschnitten ist, wird es mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe eingeweicht und rein ausgedrückt.

24. Das Ausschmelzen des Schweineschmalzes. Man nimmt frisches Schweinefett, zerschneidet es in kleine Stücke, setzt es offen auf gelindes Feuer und erhitzt es bis es flüssig wird. Das Übermaß der Hitze gibt sich durch heftiges Wallen und Kreischen und das Verfärben der Griefen zu erkennen. Man prüft, ob das Fett gar geschmolzen ist, indem man einen Löffel abschöpft und sieht, daß sich Blasen bilden. Nun wiederholt man das Abschöpfen bis nur die Griefen zurückbleiben, die man mit dem Löffel drückt, bis kein flüssiges Fett mehr herauskommt. Das ausgelassene Fett tut man in Steingefäße und deckt diese, wenn es erkaltet, mit einem gut schließenden Deckel zu. Soll es sich länger halten, so verklebt man dieselben, damit keine Luft zudringe.

25. Ausschmelzen des Rindertalgs. Man wähle Nierenfett, je fester desto gehaltreicher und ausgiebiger, zerschneide es in kleine Stücke, lege diese 12 Stunden in kaltes Wasser, das man einmal wechselt, dann hackt man das Fett noch kleiner und setzt es mit wenig Wasser auf, fügt 1 Teelöffel Salz zu und kocht es offen auf gelindem Feuer, bis das Fett ganz klar ist, man gießt dann 1 Löffel oder 1 Obertasse Milch daran und füllt es durch ein Sieb in ein Steingefäß. Die Griefen drückt man mit dem Löffel, bis alles Zerschmelzbare von ihnen losgelöst ist, und verbraucht sie zu Gemüse und Kartoffeln.

Suppen.

A. Klare Fleischbrühe.

(Siehe Maß- und Gewichte zur Personenzahl.

26. Klare Rindfleischbrühe.*) Setze 1 *kg* Rindfleisch mit $1^1/_2$ *l* kaltem Wasser in einen Papinschen oder gut emaillierten Suppentopf auf schwaches Feuer und lasse es so langsam wie möglich zum Kochen kommen. Schöpfe, sobald sich grauer Schaum an der Oberfläche zeigt, denselben mit dem Schaumlöffel ab und gieße etwas kaltes Wasser nach. Nun tue einige geschnittene Mohrrüben, ein Stück Sellerie und eine halbe Porrée sowie das nötige Salz hinein, und lasse die Brühe bei schwacher Flamme 4—5 Stunden kochen, gieße sie durch ein feines Brühsieb und nimm das Fett so rein als möglich ab. Ist die Brühe während des Kochens sehr eingekocht, so muß man kochendes Wasser nachgießen, vor allen Dingen aber vermeiden, Brühe auszufüllen, ehe dieselbe die nötige Zeit gekocht hat, indem man sonst dadurch gezwungen ist, Wasser nachzugießen, wodurch man nur eine weniger kräftige Bouillon erhält. Beim Salzen muß man mit Vorsicht verfahren, damit die Brühe nicht beim Einkochen zu Suppen oder Saucen einen zu salzigen Geschmack annimmt. Will man nun eine schwächere Bouillon bereiten, so nimmt man weniger Fleisch bei derselben Menge Wasser, so daß auf die Person $^1/_4$ Pfund Fleisch gerechnet wird.

27. Schnellste Darstellung der besten Fleischbrühe für Kranke. Das beste Verfahren, um in kürzester Zeit die stärkste und aromatischste Fleischbrühe herzustellen, besteht darin, das fein gehackte, magere Fleisch mit einem gleichen Gewicht kalten Wassers zu mischen, langsam damit bis zum Sieden zu erhitzen, es $^1/_2$ Stunde kochen zu lassen und durch ein Haarsieb zu gießen.

28. Beeftea (Fleischtee) für Kranke (in 3 Stunden). Derselbe wird auf zweierlei Art, in 3 und in 12 Stunden hergestellt. Man zerschneidet 1 *kg* mageres Rindfleisch in kleine Würfel, füllt $^1/_4$ *l* kaltes Wasser auf und läßt dies 3 Stunden unter oftmaligem Schwenken in verschlossenem Gefäß (Papinscher Topf) unter Zufügung einer Prise Salz langsam kochen, dann gießt man die Brühe durch.

29. Beeftea (Fleischtee) für Kranke (in 12 Stunden). Man schneidet gut gehäutetes Rindfleisch in kleine Würfel, übergießt es in einem Topf oder einer Flasche mit gleichen Gewichtsteilen Wasser, bindet das Gefäß mit einer Blase oder mit Pergamentpapier fest zu und setzt es in einen Topf mit heißem Wasser. Man unterhält dies Wasser kochend, so lange bis die Fleischwürfel vollständig ausgesogen, trocken und zerreibbar sind, was gewöhnlich in 12 Stunden der Fall zu sein pflegt. Dann gießt man die Fleischbrühe ab, salzt sie und gibt sie teelöffelweise.

30. Kalter Fleischtee für Kranke. Nimm 250 *g* Fleisch von einem frisch geschlachteten Tiere, fein gehackt, vermische mit $^3/_4$ *kg* destilliertem Wasser, setze 4 Tropfen Salzsäure, eine Messerspitze voll Kochsalz hinzu, lasse diese Flüssigkeit eine Stunde stehen und seihe sie ohne jeden Druck durch. Auf den Rückstand bringe noch etwa 250 *g* destilliertes Wasser in kleinen Portionen. So erhältst du $^1/_2$ *kg* kalten

*) Siehe Seite 13.

1

2

3

4

5

Wildbrett.
1. Hirschrücken. 2. u. 3. Fricandeaus aus der Hirschkeule. 4. Rehkeule. 5. Rehrücken.

Fleischauszug von roter Farbe und angenehmem Fleischgeschmack, doch verdirbt derselbe leicht und wird von den Kranken oft mit Widerwillen getrunken, weshalb man den von den Engländern bereiteten Beeftea vorzieht.

31. Kraftbrühe aus Tassen zu trinken. Zur starken Fleischbrühe rechnet man auf die Person 250 *g* Fleisch.

Man nehme für 10—12 Personen 1 *kg* Rindfleisch, $1/2$ *kg* Kalbfleisch, ein altes gut gereinigtes Huhn (siehe Hühnerbrühe), setze dieselben mit 3 *l* kaltem Wasser auf gelindes Feuer. Ein langsames Kochen ist notwendig, damit die Suppe klar bleibe, sodann fügt man sauber geputzte Suppenwurzeln, auch das Herz vom Wirsingkohl hinzu. Sobald das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, läßt jedoch die Brühe mit dem anderen Fleisch 4 Stunden bei gelindem Feuer ziehen, gießt sie sodann durch ein Sieb und läßt sie $1/4$ Stunde stehen, damit das Fett, welches auf derselben ist, abgenommen werden kann und die trüben Teilchen, welche jede Brühe in sich hat, zu Boden fallen; alsdann färbt man die Suppe mit etwas Jus (Seite 8), zeigt sich die Brühe dennoch unklar, so kann man sie mit Eiweiß klären, indem man das Weiße von einem Ei mit etwas kalter Bouillon oder Wasser gut durchschlägt, die Brühe unter fortwährendem Schlagen mit dem Schneebesen dazu gießt, sie 'nmal aufkochen läßt und sie durch ein Brühsieb seiht.

Bouillonkessel.

Bouillonsieb.

32. Hühnerbrühe. Eine alte Henne wird, nachdem sie geschlachtet ist, mit kochendem Wasser gebrüht, gerupft, gesengt, ausgenommen, gewässert, abgetrocknet gesalzen und dressiert (siehe Vorbereitungen des Geflügels). Dann setze das Huhn mit 2 *l* kaltem Wasser auf, behandle es wie Rindfleisch und lasse es mit wenig Wurzelwerk sehr langsam weich kochen, was 3 Stunden und auch länger, je nach dem Alter des Tieres, dauert, füge den gut gereinigten Magen und Herz und vor dem Anrichten die in Scheiben geschnittene Leber hinzu. Nachdem das Huhn weich ist, nimmt man es aus der Brühe, entfettet diese und gibt in dieselbe als Einlagen: Klößchen verschiedener Art, vorher in Salzwasser weich gekochten Spargel, Schwarzwurzel, Blumenkohl, Nudeln oder Reis. Auch kann man kurz vor dem Anrichten gehackte grüne Petersilie in dieselbe tun.

33. Hühnersuppe für Kranke und Genesende. Die Suppe bereitet man wie oben beschrieben und rechnet auf $1/4$ altes Huhn $3/4$ *l* Wasser, das man bis auf $1/2$ *l* einkochen läßt. Außer Petersilienwurzel, Spargel und etwas Blumenkohl kommt kein Grünes an die Suppe, auch wenig Salz. Man gibt die entfettete Brühe klar in Tassen zu trinken oder mit Einlagen von Reis, leichtem Eiereinlauf, Schwemmklößchen. Für Genesende schneidet man fein gebratenes junges Huhn hinein.

34. Taubensuppe für Kranke und Genesende. Zu dieser nimmt man 1 alte Taube, die man langsam kochen läßt und wie die Hühnersuppe behandelt, man füllt die Suppe dann über das recht fein geschnittene Taubenfleisch und recht weich gekochte Fadennudeln.

35. Gänsekleinsuppe. Ein Gänseklein gibt eine Suppe von 2 *l*. Der Flügel, der Hals, der Kopf, aus welchem die Augen gestochen sind, die Füße, der Magen, das Herz werden gut gereinigt und mit kaltem Wasser, Salz und Wurzelwerk aufgesetzt und wie jede andere klare Suppe behandelt. Man gibt Fadennudeln in dieselbe oder Reis und etwas gehackte Petersilie in die Terrine.

36. Kalbfleischsuppe. Man nimmt 1 *kg* derbes Kalbfleisch aus dem Blatt oder aus der Keule und 2 Kalbshessen, kocht es mit 4 *l* Wasser ganz wie in vorigem Rezept 2 Stunden lang auf gelindem Feuer und gießt die Bouillon durch ein Brühsieb. Da die Kalbfleischsuppe selten klar wird, so bindet man sie mit Eiern und als Einlagen: Reis, Gries, Nudeln.

37. Kraftsuppe von Kalbfleisch. Nachdem man ein großes Stück Butter in einer Kasserolle zerlassen hat, belegt man den Boden derselben mit Scheiben von magerem, geräuchertem, rohen Schinken, tut einige geschnittene Mohrrüben und 1 *kg* derbes Kalbfleisch darauf und läßt das Fleisch mit 3 *l* Wasser auf langsamem Feuer kochen; nun tut man das nötige Wurzelwerk hinein, läßt die Suppe 2 Stunden ganz langsam kochen und gießt sie sodann durch ein feines Brühsieb. Es ist zu beachten, daß die Brühe sehr wenig gesalzen wird, indem ihr der mitgekochte Schinken schon das nötige Salz gibt.

38. Englische Kraftsuppe vom Hammel. Ein Hammelkaree kocht man in Wasser mit einigen geräucherten Schinkenscheiben, Gewürz, und Salz gut zugedeckt und läßt es in der Brühe erkalten, dann löst man die Filets heraus, entfernt Fett und Sehnen, schneidet das Fleisch in runde, flache Stücke und stellt sie bis zum Anrichten in der entfetteten Brühe warm, tut das Fleisch dann mit gekochten Perlgraupen in die Terrine, dazu Julienne und darüber die kräftige Fleischbrühe.

39. Französische Suppe. Man blanchiert eine beliebige Menge nudelförmig geschnittener Mohrrüben, Sellerie, weiße Rüben, Weißkohl, Wirsingkohl, grüne Bohnen, Blumenkohl und Spargel. Nachdem dieselben fast weich gekocht sind, tut man sie in die klare kochende Fleischsuppe, fügt einige grüne Erbsen und von der Haut befreite Saubohnen hinzu, hackt vor dem Anrichten auch noch allerlei Suppenkräuter in die Brühe und gibt die Suppe über geröstete Semmelscheiben auf.

40. Fleischsuppe mit Sauerampfer und verlornen Eiern. Nachdem die Fleischsuppe geklärt und entfettet ist, nimmt man Sauerampfer, streift ihn von den Stielen, schneidet ihn einige Mal durch, schwitzt ihn ein wenig in Butter und schüttet ihn in die Brühe. Die verlorenen Eier (siehe daselbst) werden in die Suppe in dem Augenblick getan, wo sie angerichtet wird.

41. Fleischsuppe mit Nudeln, Makkaroni, Nudelflecken. Um die Suppe klar zu erhalten, muß man alle Nudelarten extra in Salzwasser abkochen, mit kaltem Wasser abspülen und auf ein Sieb zum Abtropfen legen, ehe man sie in die Brühe tut, damit sie dieselbe nicht trüben. Beim Abkochen der Nudeln, die man nur in kochendes Wasser werfen soll, gebrauche man die Vorsicht, dieselben ganz locker in das stark wallende Wasser fallen zu lassen, weil sie sonst leicht klümprig werden. Gehackte frische Petersilie schmeckt sehr gut in klarer Fleischsuppe mit Nudeln. Auch kann man etwas Parmesankäse dazu extra den Speisenden herumreichen.

42. Fleischsuppe mit gebackenen Erbsen. Man nimmt 3 Eier, eine Obertasse voll Rahm, und rührt ein wenig Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel voll zerlassener Butter und soviel Mehl darunter, daß diese Masse durch einen weitlöcherigen Durchschlag in einzelnen Tropfen laufen kann. Durch diesen läßt man die Tropfen in heiße zerlassene Butter fallen, nicht zu viel auf einmal; es bilden sich Erbsen, die man mit einem Schaumlöffel, wenn sie schön hochgelb sind, aus der Schmalzbutter herausnimmt, legt sie zum Abtropfen auf Papier und gibt sie beim Anrichten in die Terrine in die klare Bouillon.

43. Fleischsuppe mit Reis. Zu einer Suppe für 8 Personen wäscht man 100 *g* Reis in kaltem Wasser recht rein, läßt ihn auf dem Feuer einmal aufkochen und spült ihn dann ab. Der so gereinigte Reis wird nun mit Salz und Bouillon gar gekocht (doch müssen die einzelnen Körner ganz bleiben) und beim Anrichten in die Bouillon getan. Man kann auch noch Suppenkräuter in die Suppe geben: Petersilie, Kerbel, Selleriekraut, Portulak, Estragon und Sauerampferblätter werden grob gehackt und entweder in kochendem Wasser ein paar Mal aufgekocht und durch ein Sieb gegossen oder in etwas Butter weich geschwitzt und beim Anrichten in die Suppe getan.

44. Leberreissuppe. Man hackt $1/2$ Pfund Kalbsleber, rührt sie mit 25 *g* Abschöpfefett ab, gibt dazu 3 ganze Eier, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, ein Viertel in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel, und so viel geriebene, daß eine ziemlich feste Masse wird, drückt diese durch ein großlöcheriges Sieb in die siedend heiße Fleischsuppe. Hat man keine Fleischbrühe, nimmt man Fleischextrakt mit Wurzelbrühe, der Leberreis muß $1/2$ Stunde kochen.

45. Suppe von Kalbfleisch mit kleinen Eiern. Gutes derbes Kalbfleisch à Person 25 *g* wird auf allen Seiten mit zerlassener Butter bestrichen und so in fest geschlossener Kasserolle $1/4$ Stunde gedämpft, dabei öfters gewendet, da das Fleisch keine Farbe annehmen darf. Vorher schon kocht man das zur Suppe nötige Quantum Wasser mit verschiedenem Wurzelwerk, 1 Stunde, gibt es zu dem Fleische (durch ein Haarsieb) und läßt das Fleisch 1 Stunde langsam damit kochen, gibt in der letzten Viertelstunde zerteilten Blumenkohl und $1/8$ *l* junge Erbsen dazu und zuletzt noch kleine Eierchen hinein. — Diese stellt man so her: 2 hart gekochte Eidotter werden mit 1 rohen Ei, dem nötigen Salz, etwas geriebener Muskatnuß zu einer gleichmäßig aussehenden, glatten Masse verrührt, daraus werden mit mehlbestaubten Händen kleine Eier geformt, die man in der Suppe, ohne den Deckel zu schließen, 3—4 Minuten kochen läßt. Dieses Quantum Eier reicht für 5—6 Personen.

46. Deutsche Kaisersuppe. Man dämpft 2 Hühner, nimmt das Brustfleisch, hackt es fein, zerrührt es mit 1 Eiweiß zu Brei, streicht diesen durch ein Sieb und rührt nach und nach 2 Eßlöffel saure Sahne, 10 gestoßene Mandeln, Salz und Muskatnuß dazu. Dann macht man eine Probe und legt einen kleinen Kloß von der Farce in kochendes Wasser; ist die Farce zu fest, so gibt man noch ein wenig Rahm hinzu. 10 Minuten vor dem Anrichten streicht man die Farce (Füllung) 6 *cm* dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bedeckt sie mit einem Butterpapier, stellt es in einen mäßig warmen Ofen und läßt die Farce nur stocken, 3 Minuten genügen. Hierauf sticht man 3—4 *cm* große runde Klößchen davon aus, legt sie in die Terrine, und gießt eine kräftige Hühnerbrühe darüber.

47. Englische Tapiokasuppe nach Chesterfield. 150 *g* Tapiokanus kocht man in dem zur Suppe bestimmten, kräftigen Consommé. Thymian, Majoran, Basilikum, von jedem ein wenig, und 3 Nelken läßt man in 1/2 Flasche Sherry heiß ausziehen, streicht diese Essenz zu der Suppe, gibt eine Prise Cayennepfeffer hinzu, gießt sie in die Suppenschüssel und gibt einige Stücke Schildkröte und Klößchen von Hühnerfarce hinein.

Wurzelausstecher.

48. Suppe mit japanischem Soja. Man setze ein Quantum Knochen auch wohl Bratenreste mit dem nötigen Wasser und Salz, Wurzelwerk und trockenem Gewürz aufs Feuer und lasse es genügend kochen; gebe die Brühe durch ein Sieb, kläre sie mit 1 Löffel Soja. Etwa 1/4 Teelöffel auf 1 Teller Suppe gerechnet. Dann lasse man Reis, Gries, Nudeln usw. oder was man sonst liebt, dazu ausquellen.

Möhre.

49. Suppe mit Julienne (geschnittenes Gemüse). Man schneidet einen kleinen Selleriekopf, einige Karotten, einige Petersilienwurzeln, 2 Pastinaks, 2 Porréezwiebeln, einige Herzblätter von Kopfsalat und Wirsingkohl in feine zollange Streifen, dämpft das geschnittene Gemüse mit 100—125 *g* Butter einige Minuten und richtet die Fleischbrühe über die Julienne und geröstete Semmelscheibchen an. Man fügt zugleich auch Spargelspitzen und junge grüne Erbsen hinzu oder ersetzt die Semmelscheibchen durch eine knappe Obertasse Reis, den man in Fleischbrühe besonders ausquellt und erst zuletzt hinzufügt.

Halblange Zuckerpetersilienwurzel.

50. Suppe mit Kräuter und Parmesancroutons (Semmelscheibchen). Suppenkräuter, d. h. Kerbel, Estragon, etwas Sauerampfer, Portulak, einige junge Salat- oder Sellerieblätter werden gewaschen, in die kochende Brühe getan und darin 1/4 Stunde gekocht. In dünne Scheiben geschnittene Semmel sticht man mit einem runden Ausstecher, von der Größe eines Markstückes, aus, taucht sie in heiße Butter, streut dick Parmesankäse darauf, bäckt die Croutons in Butter schön gelb und gibt sie zur Suppe.

B. Die gebundenen Suppen.

Die Bindungsmittel, deren man sich bedient, um eine Suppe seimig zu machen, sind Mehlschwitze, Schleim von Graupen oder Hafergrütze, oder Püree von Fleisch, Gemüsen und Hülsenfrüchten. Die einfachste Art ist, die Suppe beim Abkochen mit einigen Eigelben zu binden. Die zur Liaison

(Bindung) bestimmten Eigelben werden mit etwas Milch klar gerührt, und dann mit einem Stückchen frischer Butter und Muskatnuß unter stetem Umrühren mit der kochenden Suppe verbunden. Fleischbrühe von 1/4 Pfund auf eine Person ist für diese Art Suppen kräftig genug, auch kann man sie beliebig aus Kalb- oder Hammelfleisch, doch ganz entfettet, bereiten. Die mit den Eiern abgezogene Brühe muß sogleich angerichtet werden, oder man stellt sie unter öfterem Umrühren ins Wasserbad. Noch ist zu bemerken, daß man zu den gebundenen Suppen alle beschriebenen Einlagen verwenden kann.

Bain-marie oder Wasserbad.

51. Rumfordsche Suppe. Man zerhackt rohe und Bratenknochen, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, tut 1 Stück Schweinefleisch und klein geschnittenes Rindfleisch hinzu, läßt alles so lange kochen bis das Fleisch weich ist, gießt dann die Brühe durch ein Sieb, salzt sie und läßt sie wieder kochen. Nun nimmt man auf 2 *l* Wasser 100 *g* Graupen, kocht sie mit etwas Wasser und Butter seimig und tut sie in die Brühe, dasselbe geschieht mit 100 *g* Erbsen, die weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen werden. Auch geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser halb gar, tut sie in die Suppe, läßt sie vollends gar kochen, und gibt die Suppe über das klein geschnittene Fleisch auf.

52. Nierensuppe. 2—3 gebratene oder in Butter gedünstete Kalbsnieren hackt man nebst etwas Petersilie und Schalotten, röstet dies mit einen Kochlöffel Mehl in Butter, gießt die nötige Menge Fleischbrühe dazu, und läßt dies 1/4 Stunde kochen, bindet die Suppe mit 2—3 Eidotter und richtet sie über gerösteten Semmelschnitten an.

53. Kurländische Ferkelsuppe. Ein kleines Milchschweinchen wird, nachdem es sauber gereinigt und in kleine Stücke zerschnitten ist, eine Weile gewässert und dann mit kaltem Wasser und 1 knappen Löffel Salz zugesetzt; man bringt es langsam zum Kochen, schäumt die Brühe alsdann ab, gibt 1 Zwiebel, 2—3 Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, 60 *g* Butter und 1/4 *l* große Graupen hinzu. Wenn die Suppe so lange gekocht hat, daß die Graupen weich sind, läßt man 4—5 zerschnittene Kartoffeln mitkochen und kurz vor dem Anrichten rührt man 2 Gelbei und einige Löffel voll süßen Rahm hinzu. Bei dem Anrichten werden nur Zwiebel und Gewürz aus der Suppe entfernt, die Fleischstücke aber mit in die Terrine gegeben.

54. Chiffonadesuppe. Man dünstet 2 *l* junge grüne Erbsen mit 125 *g* Butter, einem Stückchen rohen Schinken, einem Bündel Petersilie, etwas Salz und einigen Löffeln Fleischbrühe völlig weich, nimmt Schinken und Petersilie heraus, streicht die Erbsen durch ein feines Sieb, läßt sie mit 2 *l* kräftiger Fleischbrühe und einer Messerspitze weißem Pfeffer eine Weile aufkochen, vermischt sie mit vier nudelartig geschnittenen und mit Butter und Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weich gedämpften Salatköpfen und gibt die Suppe über gerösteten Semmelwürfeln auf.

55. Lebersuppe mit Speck. Rohe Kalbsleber wird mit feingeschnittenem Speck zerhackt, beides läßt man mit 60 *g* Butter und 2 Schalotten unter fortwährendem Rühren schwitzen, kocht es dann mit Jus oder Fleischextrakt und Wasser,

in welchem man Wurzelwerk vorher gekocht und es durchgeseiht hatte, auf, salzt und würzt die Suppe nach Geschmack und gibt sie über geröstete Semmelwürfel. Wer es liebt, füge zuletzt gehackte Petersilie oder Schnittlauch hinzu.

56. Lungensuppe. Herz und Lunge eines Kalbes werden, nachdem sie sauber gewaschen, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, beim Kochen gehörig geschäumt und mit Salz und Wurzelwerk langsam weich gekocht. Die durchgeseihte Brühe wird dann mit Graupenschleim oder Gries verdickt, mit gehackter Petersilie und etwas Kerbel gewürzt, mit 2 Eidotter legiert oder nach Belieben mit Semmelklößchen angerichtet. Die Brühe wird kräftiger, wenn man einen Löffel Fleischextrakt, Soja oder Bouillonextrakt dazu nimmt.

57. Tomaten- oder Liebesapfelsuppe. 10—12 Tomaten werden zerschnitten, mit 2 *l* Wasser, etwas grob gestoßenem Kardamom, etwas Zimt, gerösteten Semmeln, einer Schnitte geröstetes Schwarzbrot, 1 Stunde lang gekocht; dann durch ein Sieb gestrichen, mit 125 *g* Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz und 1/2 Flasche Weißwein nochmals aufgekocht. Mit 2—3 Eidottern legiert, wird die Suppe über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Erfurter Winterporree.

58. Englische Tomatensuppe. 1/4 *kg* roher magerer Schinken wird mit 2 großen Zwiebeln, 5—6 Selleriestengeln, 2 Rüben, 2 Mohrrüben und 70 *g* Butter, 1/2 Stunde über gelindem Feuer gedämpft; dann gießt man 2 1/2 *l* kräftige Fleischbrühe dazu, 7—8 reife Liebesäpfel werden hinzugefügt und alles zusammen 3 Stunden langsam gekocht. Die Suppe wird dann durch ein Sieb gestrichen, mit Pfeffer und Salz gewürzt und heiß über dick ausgequelltem Reis angerichtet.

59. Ochsenschwanz-Suppe (Ox-tail-Soup). Schöne frische Ochsenschwänze, 1 bis 2 Stück, werden in daumengröße Stücke zerteilt, gewaschen und 1/4 Stunde lang in siedendem Wasser gekocht, dann in frischem Wasser abgekühlt, abgetropft und mit einem Tuche getrocknet. Hierauf werden sie mit einigen Speck- und Schinkenscheiben, einem Kräuterbündel, einigen Zwiebeln, Porrée, Sellerie, Mohrrüben, einigen Pfefferkörnern, 2 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt und etwas Salz in eine Kasserolle gelegt, mit 1 *l* Fleischbrühe und 1/2 *l* Weißwein übergossen und langsam zum Kochen gebracht. Nachdem sorgsam abgeschäumt worden, bleibt das Fleisch zugedeckt, bis es ziemlich weich ist. Nun nimmt man das Fleisch heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, gießt noch so viel Kraftbrühe oder Fleischextrakt, als man zur Suppe bedarf, hinzu, ebenso 2 Gläser Madeira und dämpft die Schweifstücke völlig weich darin. Zierlich geschnittene Mohrrübchen und Rübenstückchen, desgl. Sellerie, auch grüne Erbsen und Spargel werden, in Fleischbrühe weich gedünstet, in die Suppenschüssel

getan, und das Ganze darüber angerichtet. Eine Messerspitze Cayennepfeffer daran hebt noch den Geschmack.

60. Wildsuppe (Reh, Hirsch, Hasen rc.). Das Gerippe und Abfälle vom Reh-, Hirsch- oder Hasenbraten werden Tags vor Gebrauch zerhackt, mit entsprechender Menge kaltem Wasser in einem Papinschen Schraubtopf zurückgestellt. Zeitig am folgenden Tag auf den Herd und ins Kochen gebracht, verschäumt, gesalzen, reichlich Wurzelwerk, 2 Nelken, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, einige Trüffelabfälle zugefügt, zugeschraubt, langsam 6 Stunden ohne Unterbrechung gekocht. Hat man der Portionen wegen, auf welche man Rücksicht zu nehmen hat, viel Wasser auf die Knochen gefüllt, so ist es rätlich, noch vorrätigen Saucenfond, einige Löffel Jus oder 1 Teelöffel Fleischextrakt mit durchkochen zu lassen. Vor dem Gebrauch wird die Brühe durchgegossen und entfettet. Von einigen Löffeln Mehl, gutem Bouillonfett oder Butter wird eine braune Mehlschwitze bereitet, mit der Wildbrühe aufgefüllt, noch 10—20 Minuten gekocht, 1 Eßlöffel Madeira oder Sherry hinzugefügt, mit 1—2 Eigelben legiert, angerichtet. Dazu geröstete Semmelbröckchen gegeben.

61. Jägersuppe, englische. 1 Rebhuhn und 1 Birkhuhn, oder 3 Rebhühner werden am Spieß gebraten; nach dem Erkalten schneidet man alles zarte Fleisch davon ab, zerlegt es in zierliche Streifchen und zerstampft die Gerippe im Mörser; dann schneidet man 250 *g* magern rohen Schinken in Würfel, ebenso 1 Zwiebel und 1 Mohrrübe, schwitzt dies nebst etwas Petersilie in 70 *g* Butter, bräunt darin 2 Löffel Mehl, fügt 3 *l* Brühe oder Wasser mit Fleischextrakt, die zerstoßenen Geflügelknochen, etwas Salz und weißen Pfeffer hinzu und läßt alles langsam 2 Stunden kochen. Nachdem die Suppe durchgeseiht ist, gießt man 2 Gläser Rotwein hinzu, legt das Fleisch hinein und läßt die Suppe nun noch einmal heiß werden, aber nicht kochen.

62. Wilde Kaninchensuppe. Ein in 4 Teile zerschnittener Weißkrautkopf wird von dem Strunke befreit und mit 2 1/2—3 *l* Wasser, 125 *g* Speck, 2 zerschnittenen Möhren, 2 Zwiebeln, 1 Bündchen Petersilie, Thymian, Salz, 6 bis 7 Pfefferkörnern, sowie einem in mehrere Teile zerlegten, sauber gereinigten wilden Kaninchen zugesetzt; man läßt nun alles zusammen fast 2 Stunden langsam kochen, seiht die Brühe durch und gibt sie über geröstete Semmelschnitten und dem Kaninchenfleisch auf.

63. Indische Suppe (Mullagatawny). 1 *kg* Ochsenfleisch und 1/4 *kg* mageren rohen Schinken schneidet man in dünne Scheiben, bedeckt sie mit 5 *l* kaltem Wasser und stellt dies im Dampftopfe schon abends vorher an einen kühlen Ort. Früh am andern Morgen bringt man diese Suppe, nachdem man noch 1 *kg* Kalbfleisch zusetzte, unter sorgfältigem Abschäumen zum Kochen, fügt dann Salz, 7 in Scheiben geschnittene, in Butter hellgelb gebratene Zwiebeln hinzu, schraubt den Topf fest zu und läßt die Suppe langsam 3—5 Stunden kochen, nimmt aber schon nach 3/4 Stunden das Kalbfleisch heraus. — 2 junge Hühner oder Kaninchen, sowie das Fleisch von einem Kalbskopfe schneidet man in hübsche Stücke, legt sie in eine mit Speckplatten ausgelegte Kasserolle, brät sie auf beiden Seiten hellbraun, tut 3 L. von der Fleischbrühe darauf, bringt es unter sorgfältigem Abschäumen zum Kochen und dämpft das Fleisch langsam gar. Nun gibt man diese Brühe durch ein Haarsieb, bringt Fleisch und Brühe wieder in die Kasserolle, gibt 2 Eßlöffel voll Mussereonessenz und noch 1—1 1/2 *l* durchgeseihte Fleischbrühe hinzu. 40 *g* süße und 5 bit-

tere Mandeln, gebrüht, abgezogen und fein gestoßen, verrührt man mit 2 Eßlöffel voll Currypulver und 1 Eßlöffel voll Zitronensaft zu einem dicken Brei, den man mit 1 Eßlöffel voll Mehl in der Suppe verkocht. Reis, in Fleischbrühe oder mit Fleischextrakt gekocht, gibt man dazu, läßt jedoch die Körner nicht zerkochen.

64. Indische Mullagatawnysuppe mit Gemüse. 5—6 Gurken und dasselbe Gewicht Kürbis werden geschält, von den Kernen befreit, in Würfel geschnitten, dazu 4 in Scheiben geschnittene Äpfel, 3 zerschnittene Tomaten und 3 Zwiebeln zusammengemischt. Indessen schwitzt man einige Zwiebelscheiben in 100 *g* Butter, fügt das übrige Gemüse hinzu, dämpft es unter langsamem Umschütteln halbweich, streut 2 gehäufte Eßlöffel Currypulver darauf, gießt Kalbfleischbrühe hinzu und läßt das Gemüse darin so lange dämpfen, bis es breiartig geworden ist, dann reibt man alles durch ein grobes Sieb, gießt auf diese Masse 3 *l* Fleischbrühe und verkocht die Suppe, die man noch mit Salz, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmeckt; auch hierzu geben die Indier in Wasser ausgequollenen Reis.

65. Einfache Mock-Turtlesuppe. (Falsche Schildkrötensuppe.) Nachdem man einen Kalbskopf gespalten, beim Unterkiefer einen Einschnitt gemacht und die Haut abgezogen hat, löst man das Hirn und die Zunge aus, schlägt die Knochen klein und kocht von denselben mit anderen etwa vorhandenen Fleischabfällen und den nötigen Wurzeln eine Suppe. Dann schwitzt man Mehl braun, verrührt es mit der Suppe, und gibt in diese das aus den Knochen des Kalbskopfes gelöste Fleisch, das vorher blanchierte in Stücken geschnittene Hirn, die vorher gekochte, von der Haut befreite und in Stücken geschnittene Zunge. Nun würzt man die Suppe mit Cayennepfeffer, Madeirawein, Zitronensaft fügt beliebig Klößchen hinzu und kocht sie dann noch einmal auf.

Kalbskopf.

66. Feine Mock-Turtlesuppe. (Falsche Schildkrötensuppe.) Ein recht weißer gebrühter Kalbskopf wird abgetrocknet, auf Spiritus oder Gas gesengt und nun folgendermaßen ausgelöst: man macht mitten auf dem Unterkiefer der Länge nach einen Einschnitt und trennt mit einem scharfen Messer Haut und Fleisch erst von der einen Seite bis zur Mitte des Kopfes und dann von der anderen ebenso von dem Knochen, so daß man die ganze Kopfhaut mit dem daran hängenden Fleisch in einem Stücke losgelöst hat. Nun haut man mit dem Hackmesser die Hirnschale auf, nimmt das Gehirn, ohne es zu zerreißen, heraus, schneidet auch die Zunge von den Kiefern ab und läßt die Haut, das Gehirn, welches man von den Häuten und Adern befreit hat und die Zunge einige Zeit in lauwarmem Wasser auswässern. Hierauf blanchiert man die Haut und Zunge, indem man sie in Wasser einige Male aufkocht, läßt sie erkalten, schneidet beide in kleine viereckige Stücke, oder sticht sie mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Zehnpfennigstückes (2 *cm* Durchmesser) aus und kocht diese in einer Kasserolle mit etwas Fleischbrühe oder Jus, 1 Zwiebel, 1 Kräutersträußchen, Salz und Gewürz und 1 Glas Madeira, mit 1 runden Butterpapier zugedeckt, recht weich. Das Gehirn aber kocht man in Wasser, Essig und Salz gar und läßt es erkalten. Inzwischen wird eine hellbraune Bouillon von Kalbfleisch bereitet, in der man auch die Knochen des Kalbskopfes mit auskochen kann, rührt diese Bouillon mit etwas Braunmehl seimig und läßt sie auf schwacher Flamme langsam klar kochen, indem man Fett und Schaum rein abnimmt. Man formt dann von Hühnerfarce mit 2 Teelöffeln kleine längliche Klößchen, die man in Bouillon

abkocht, vermischt mit einem Teil derselben Farce 3 hart gekochte und durch ein Sieb gestrichene Eidotter, gibt Salz und eine ganz kleine Prise Cayennepfeffer dazu und rollt davon kleine runde Klößchen, die wie die ersten gar gekocht werden. Nun schneidet man das erkaltete Gehirn in kleine Stücke, die man in Ei und Semmel paniert und in Backbutter ausbackt. Sind diese Vorbereitungen beendet, so gießt man eine halbe Flasche Madeira und die Brühe, in welcher der Kalbskopf gar gekocht ist, in die Suppe, streut eine kleine Messerspitze (wie eine Erbse groß) Cayennepfeffer hinein und richtet sie mit dem Kalbskopf, dem Gehirn, den Klößen und, wenn man will, mit einigen Krebsschwänzen an. Der Kalbskopf ersetzt die gallertartigen Teile der Meerschildkröte, die man in Deutschland nur selten zu kaufen bekommt.

67. Echte Schildkrötensuppe bereitet man wie die vorige, nur daß man statt des Kalbskopfes, Schildkrötenfleisch nimmt. Man verwendet in Büchsen konserviertes Schildkrötenfleisch, das man in fingerlange 1 *cm* dicke Stücken schneidet und in Wein dämpft.

68. Ragout-Pfanzelsuppe. Österreichisch. 20 *g* Butter rühre mit 2 Eiern, gib fein geschnittenes, gebratenes Kalbs- oder Hühnerfleisch, Petersilie, Salz, einige Löffel mit Milch befeuchtete Semmelkrume, klein geschnittenes Krebsfleisch, gedämpfte Erbsen, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene geriebene Semmel dazu, fülle dies fingerhoch in eine ausgebutterte Form, koche es im Wasserbad, schneide die Masse in Würfel und gieb Rindfleischbrühe darüber; die Pfanzel können auch von Fischfleisch gemacht werden.

69. Sulakoffsuppe. 1 *kg* fettfreies Ochsenfleisch, 1/2 *kg* Hammelfleisch, 1/2 *kg* mageres Schweinefleisch schneidet man in große Würfel, gießt 5—6 *l* kaltes Wasser darauf und bringt alles unter sehr sorgfältigem Abschäumen zum Kochen, worauf man 1 Lorbeerblatt, 2 mit einigen Nelken besteckte Schalotten, einige Pfefferkörner, 1 Stückchen Ingwer, das nötige Salz hinzufügt und alles eine Stunde kochen läßt; am besten ist es, Gewürz, Schalotten usw. in ein Gazeläppchen zu binden. Nun gibt man 500 *g* Sauerkraut, welches man zuvor mit Wasser übergossen, dann ausgedrückt hatte, nebst einer Petersilienwurzel und 1 roten Rübe, beide in Scheiben geschnitten, hinzu, kocht die Suppe noch eine Stunde, entfernt nun das Gewürz und gibt etwas braune Mehlschwitze und etwas gereinigten fein gestoßenen Kümmel an die Suppe, kocht sie damit 5—10 Minuten, worauf man sie samt Gemüse und Fleisch über kleinen Farceklößchen anrichtet. Die Klößchen kann man auch in der Suppe kochen. Diese Suppe ist in Rußland und Polen sehr beliebt und reicht vorstehendes Quantum für 15 bis 18 Personen.

70. Polnische Barsczsuppe. Nachdem man eine recht kräftige Bouillon bereitet und ein gepökeltes Schweineohr nebst einem Paar Schweineschwänzen in Wasser mit Wurzelwerk recht weich gekocht hat, schneidet man wie zur Julienne Wurzelwerk in feine Fäden, ebenso eine rohe rote Rübe, schwitzt dies in Butter und füllt die durchgegossene Bouillon auf, in der man nun die Wurzelstückchen gar kochen läßt. 1/2 Stunde vor dem Anrichten quirlt man 2 Eßlöffel groben Leipziger Gries in die Suppe und gießt so viel Saft von eingemachten roten Rüben dazu, bis sie schön rot ist und einen angenehmen säuerlichen Geschmack hat. Das Schweineohr wird in 2 1/2 *cm* (zoll-) langen Streifen, die Schweineschwänze nach den Gliedern in Stücke geschnitten und ebenso groß ein paar in Butter gebratene Sau-

cischen. Sämtliche Fleischstücke, denen man auch wohl ebenso große Stücke des in der Bouillon gekochten Rindfleisches, sowie in Scheiben geschnittenes, in Salzwasser gar gemachtes Rindermark beifügen kann, werden, nachdem man die Suppe entfettet hat, mit derselben angerichtet.

71. Fasanensuppe. Ein abgelegener, nicht mehr junger Fasan wird mit Speck umbunden, in reichlicher Butter saftig gebraten, worauf man, wenn er abgekühlt ist, das Fleisch von den Knochen löst, das Gerippe in einem Mörser zerstößt, und das Fleisch, mit Ausnahme des Bruststücks, zerhackt. Hierauf läßt man 30 *g* Butter zergehen, schwitzt darin 1 geschabte Mohrrübe, eine Hand voll gehackte Petersilie, 35 *g* gehackten rohen Schinken, 3—4 Selleriestengel, $^1/_2$ Blättchen Muskatblüte, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 6 Pfefferkörner ab, schüttet die zerstampften Knochen und das feingehackte Fleisch dazu und übergießt alles mit 3 *l* guter Fleischbrühe. Nachdem dies gekocht und abgeschäumt ist, läßt man die Suppe noch $^1/_2$ Stunde langsam fortkochen, seiht sie dann durch, streicht das Fleisch durch ein Haarsieb, und gibt diese Masse wieder zu der Brühe, die mit etwas Salz, Cayennepfeffer und 1 Glas Sherry gewürzt und über dem würfelig geschnittenen Brustfleisch angerichtet wird.

72. Rebhühnersuppe. Man kocht 3 Stück alte Rebhühner, mit einer kleinen Zwiebel, einigen Wacholderbeeren und 1 Lorbeerblatt nebst dem nötigen Salz und Wasser. Nachdem dieses geschehen ist, und die Rebhühner gar sind, wird das Fleisch rein abgeputzt, und von aller Haut befreit; die Knochen werden in einem Mörser ganz fein gestoßen, in die Suppe getan, und einige Zeit mit gekocht. Sodann wird die Suppe durchgestrichen. Das abgelöste Fleisch der Rebhühner wird fein gehackt, in die Terrine getan und die durchgestrichene Suppe darauf gegossen.

Rebhuhn.

73. Haselhühnersuppe (russisch). Von 3—4 gut gereinigten Haselhühnern wird das Fleisch der Keulen abgelöst, um es dann zu Klößchen zu verwenden, das übrige Fleisch mit den Knochen setzt man mit 3—4 *l* kaltem Wasser auf, welches man, nachdem man es abgeschäumt, salzt und mit Suppenwurzeln verkocht; sobald das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Suppe durch und verkocht sie mit 250 *g* Gerstengraupe und etwas Butter. Indes bereitet man Klöße aus dem feingehackten rohen Fleisch, welches man mit $^1/_4$ *l* süßer Sahne, 1 Ei, 6 Eßlöffel geriebenem Weißbrot, Salz und einer Prise Gewürz vermischt. Die Klöße kocht man in der Brühe gar und legt beim Anrichten das klein gehackte Fleisch auch hinein.

74. Ragoutsuppe. 1 Kalbsmilch und 1 Kalbskopf werden weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt und zuletzt in kleine Stücke zerschnitten. Inzwischen läßt man 125 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, gibt 4 Löffel Mehl hinzu, darin läßt man geschnittene Champignons und $^1/_2$ Löffel fein gehackte Petersilie dünsten, gießt dann 2 *l* von der Suppe, worin die Kalbsmilch und der Kalbskopf gekocht sind, hinzu, rührt es so lange bis es kocht, und nachdem man es noch langsam $^1/_2$ Stunde lang hat kochen lassen, entfettet man die Suppe, passiert sie und gibt die geschnittene Kalbsmilch und die fleischigen Stücke des Kalbskopfes hinein. Man gibt sie mit gerösteten Semmelschnitten oder Semmelklößchen auf.

75. Königinnensuppe (à la Reine). Man kocht eine Kraftbrühe von 1 alten Huhn, sobald es gar ist, nimmt man es heraus und schneidet das weiße Brustfleisch in 2 *cm* lange Streifen. Das übrige Fleisch stößt man in einem Mörser recht fein und streicht es durch ein Sieb. Die Bouillon, von der man das Fett rein abgenommen hat, verkocht man mit etwas Weißmehl, rührt sie mit dem Hühner-Püree kurz vor dem Anrichten recht glatt zusammen und tut das geschnittene Hühnerfleisch hinein. Man bindet mit 2 Eigelben, die man mit etwas Milch abquirlt.

76. Deutsche Kaiserinnensuppe. Man verfährt wie bei der Königinsuppe, nur daß man die gerösteten Semmelschnitten, nachdem sie in fette Brühe getaucht sind, gleich mit dem Hühnerfleisch zerstößt, beides durch ein feines Sieb streicht und dieses Püree in die Suppe gibt, die man dann fast bis zum Kochen heiß werden läßt. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit einer aus geschälten, gestoßenen und mit heißem Rahm vermischten Mandeln bereiteten Mandelmilch gebunden, und über vorher abgekochte Geflügelklößchen zu Tisch gegeben.

77. Suppe à la Windsor. 1 *kg* derbes Ochsenfleisch, $^1/_2$ *kg* Kalbfleisch und 250 *g* Schinken schneidet man in kleine Stücke und schwitzt es mit Suppenwurzeln in Butter und kocht es dann mit Wasser 4 Stunden lang zur kräftigen Bouillon, in der man noch das Gerippe von 1 alten Huhn mitkochen kann, dessen Fleisch man zur Bereitung einer Farce verwendet, um Klößchen zu machen, die man vor dem Anrichten in die Fleischbrühe tut.

78. Suppe von Linsen-Püree (Mus) **mit Rebhühnern.** Ein Rebhuhn bratet man in Butter weich, schneidet das Fleisch davon in feine, 2 *cm* lange Streifen, stößt die Knochen, kocht sie in der Fleischbrühe und gießt diese durch ein Sieb. Inzwischen sind $^1/_2$ *kg* Linsen mit Wurzelwerk und 1 Zwiebel gar gekocht und durchgestrichen worden. Das Linsen-Püree rührt man nun mit der gekochten Suppe, einigen Löffel Jus und 1 Stück Butter und richtet die Suppe mit dem geschnittenen Rebhühnerfleisch und braun gebratenen Semmelscheiben an.

79. Gewöhnliche Hammelfleischsuppe. Nicht zu fettes Fleisch wird mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht, dann mit Wurzelwerk und einigen Porréezwiebeln, nachdem es gut abgeschäumt, noch $2^1/_2$—3 Stunden gekocht, durchgeseiht und entfettet. Zu Graupen-, Gries-, Bohnen- oder Kartoffelsuppe eignet sich diese Brühe besonders.

80. Pommersche Entensuppe. Mit 2 *l* Wasser wird 1 Ente nebst Wurzeln 1 kleinen Zwiebel, etwas Salz zugesetzt und weich gekocht; dann die durchgeseihte Brühe mit so viel Rindsuppe, als man bedarf, vermischt, mit einer hellen Mehlschwitze verdickt, mit fein gehacktem Selleriekraut, Petersilie, Majoran und Kerbel gewürzt, dann tut man gar gekochte Kartoffelscheiben in die Suppe. Das in zierliche Stücke geschnittene Entenfleisch tut man in die Terrine und gießt die kochende Suppe darüber.

81. Einfache Fischsuppe. Man röstet in 100 *g* Butter verschiedenes klein geschnittenes Wurzelwerk bräunlich, fügt dies zu den in Stücken geschnittenen, ausgegräteten Fischen und läßt es dämpfen bis alles gar ist, dann vermischt man es mit der Fischbrühe, die man aus dem Kopf und den Gräten des Fisches bereitet und läßt alles 1 Stunde durchkochen, gießt dann die Suppe durch einen Durch-

schlag und gibt sie mit fein gehackter Petersilie und gerösteten Semmelscheiben auf.

82. Schottische Fischsuppe. 3—4 Schellfische werden gehäutet, die Gräten herausgenommen und in 6 *gm* lange Stücke geschnitten. Die Köpfe, Haut und Gräten nebst zerschnittenem Wurzelwerk und 3 geschälten Zwiebeln werden in 4 bis 5 *l* Fleischbrühe 1 Stunde lang gekocht, dann wird die Brühe durchgeseiht, die Fischstücke, sowie 1 Eßlöffel voll gehackte Petersilie, etwas Salz und Pfeffer hineingetan, und wenn der Fisch darin weich gekocht ist, die Suppe angerichtet.

83. Französische Fischsuppe. 2 weiße Zwiebeln, Sellerie und Wurzelwerk dünstet man langsam in Butter. Indes putzt man einen Karpfen von 2—2½ Pfd., nimmt ihn aus, wobei man sich in acht zu nehmen hat, daß die Galle nicht reißt, alsdann nimmt man die Haut herunter und löst alle Gräten aus. Von diesem in zwei Hälften gespaltenen, ausgelösten Karpfenfleisch schneidet man längliche Stücke und läßt sie in der Wurzelbrühe gar kochen. Ebenso den Rogen (Bäuschel) und die Milch des Fisches. Die Gräten und Köpfe werden besonders gekocht, die Brühe durchgeseiht mit der Fischbrühe vermischt, beide mit Braunmehl und Eigelb gebunden und über geröstete Semmelscheiben und den Fischstücken und Rogen in die Terrine gegossen.

84. Russische Hechtsuppe. Einige gut gesäuberte und geschuppte Hechte werden gespalten, in mittelgroße Stücke geschnitten und 2 Stunden mit Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern, gehackten Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und ein wenig Ingwer mariniert, dann abgetrocknet, werden sie mit 3—4 *l* kaltem Wasser zum Kochen gebracht, man tut in dasselbe 2 große zerschnittene Petersilienwurzeln, 1 Eßlöffel Butter, 5 rohe geschnittene Kartoffeln, ½ kleine Obertasse saure Sahne, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, das nötige Salz, und nachdem die Brühe 1 Stunde gekocht hat, fügt man gehackte Petersilie, etwas Schnittlauch, den Saft von ½ Zitrone hinzu und richtet sie mit gerösteten Semmelcroutons an.

85. Gehäckselsuppe von Fleisch oder Fisch. Übrig gebliebenen Kalbsbraten oder Fische hackt man fein, läßt dies mit gehackter Petersilie und geriebener Semmel in der Butter schwitzen, gießt darauf mit Jus oder Fischkoulis (siehe daselbst) vermengtes Wasser oder Erbsenbrühe, läßt beides zusammen kochen, quirlt die Suppe mit 2 Eidotter oder mit saurer Sahne ab und legt zuvor gekochte Nockerl oder Klößchen hinein. Statt des Jus kann man Fleischextrakt nehmen.

86. Hamburger Aalsuppe. Man häutet 2 mittelgroße Aale, schneidet sie in Stücke und läßt sie ½ Stunde in Salz stehen. Dann kocht man starke Brühe von Rindfleisch mit Wurzelwerk, gießt sie durch, tut eine Obertasse voll ausgehülster grüne Erbsen hinein, dazu ein wenig Petersilie und Salbei, läßt sie kochen und wirft noch einige Portulakblätter und etwas Pfefferkraut dazu. Indes dünstet man Birnen mit Weißwein, Zucker und Zitronenschalen und legt diese in die Suppenterrine. Den Aal setzt man mit ½ *l* kaltem Wasser und ½ *l* Essig aufs Feuer, läßt ihn 20 Minuten kochen, würzt ihn mit Pfefferkörnern, Nelken, Salz und dem Saft ½ Zitrone, gießt diese Suppe mit den Aalstücken zu der fertigen Bouillon, bindet sie mit Eidotter und nachdem man in die Terrine die Fischstücke, Birnen, Erbsen und geröstete Semmelscheiben getan, übergießt man alles mit der Brühe.

87. Seefischsuppe von Dorsch. Übriggebliebenen Dorsch oder anderen Seefisch befreit man von den Gräten. Einen Teil des Fischfleisches benutzt man zu Klößchen, die andere Hälfte kocht man mit einer kräftigen Wurzelsuppe auf, gießt dieselbe durch ein Sieb, verdickt sie mit 3 in Wasser oder Milch zerquirlten Eidottern und gibt diese Suppe über die Fischklößchen auf.

88. Karpfenmilchsuppe. Die ausgewässerte, und mit Salz bestreute Milch von 2—3 Karpfen wird in Butter gedünstet, mit einer kleinen gekochten Sellerieknolle zusammengerührt und in 1 *l* Erbsenbrühe gut verkocht, worauf man die Suppe durchseiht, 50 *g* Butter, 3 Eßlöffel Rahm, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinzufügt, mit 2 Eidottern legiert und über gerösteten Semmelwürfeln aufgibt.

89. Lachssuppe. Man kocht 1 *kg* frischen Lachs in Salzwasser, befreit ihn noch warm, von Haut und Gräten; die besten Stücke, die man in Scheiben schneidet, legt man mit etwas Fischbrühe begossen beiseite. Das übrige Lachsfleisch stampft man mit einigen ausgeschälten Krebsschwänzen und -Scheren, etwas saurer Sahne, 3 hart gekochten Eidottern im Mörser. Nun rührt man 80 *g* Butter und 80 *g* Mehl in einer Kasserolle hellbraun, gießt etwas Bouillon und die Mischung hinein. Dann fügt man noch 1½ *l* kräftige Kalbsbrühe hinzu, gibt zu derselben etwas Salz, eine Kleinigkeit weißen Pfeffer und ganz wenig Cayennepfeffer, läßt die Lachsscheiben in der Brühe heiß werden, ohne daß sie kochen und richtet die Suppe sofort an.

90. Garneelensuppe. (Fingerlange Seekrebse.) 1 *l* Garneelen verkocht man mit Zitronenscheiben, 1 Bündel Petersilie, Thymian und Basilikum, schält dann 8 bis 10 Tomaten, schneidet sie in Stücke, schwitzt sie mit 3 zerschnittenen Zwiebeln, 1 Stück frischer Butter und 1 Büschel Kräuter einige Minuten über dem Feuer und dämpft sie in Fischbrühe weich, dann gießt man alles durch ein Sieb, fügt noch so viel Fleischsuppe und Garneelen-Brühe dazu, als man braucht, würzt sie mit Paprika und rührt sie so lange, bis sie sich zu verdicken anfängt, dann gibt man die Suppe über die Garneelen auf.

91. Indische Currysuppe. 2 *l* gute, mit etwas heller Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe vermischt man mit 1 *l* Fisch-Coulis und kocht beides eine Weile, würzt die Suppe mit dem nötigen Salz und etwas Curry-Pulver, bindet sie mit 4—5 in Rahm zerquirlten Eidottern und richtet sie über gebacknen, in kleine Stücke zerteilten Seezungenschnitten und ausgelösten Krebsschwänzchen an.

92. Eingekochte Fastensuppe. ½ *kg* getrocknete Erbsen werden mit 3 *l* kaltem Wasser, Wurzelwerk und Salz aufgesetzt und 3 Stunden gar gekocht. Indes schneidet man einen Hecht von 1 *kg* in kleine Stücke, taucht dieselben in Mehl, bäckt sie in Butter mit Scheiben von Semmeln, dünstet diese noch einige Zeit unter Hinzufügung von etwas Wurzelbrühe und Gewürz, gießt die Erbsensuppe darauf, läßt sie ¼ Stunde zusammenkochen, rührt die Suppe durch ein Sieb und bindet sie mit 2 Eiern und 1 Löffel Milch.

93. Aalraupensuppe. 2 Aalraupen, auch Quappen genannt, werden durch einen Querschnitt unterhalb des Kopfes schnell getötet, abgehäutet, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in scharfes Salzwasser gelegt und in ¼ Stunde wieder herausgenommen, worauf man sie mit ihren Lebern in Milch, mit 2 kleinen Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern sieden läßt. Indessen läßt man 500 *g* Hafergrütze, etwas

Butter, Wurzelwerk und reichlich Fleischextrakt oder sehr kräftige Bouillon, 2 bis 3 *l*, kochen, bis die Brühe recht seimig ist. Die Hafergrützsuppe seiht man durch, vermischt sie mit der Fischbrühe, kocht kleine Klößchen und richtet über diese, sowie über die Fischstücke, die Suppe an, die man noch mit Pfeffer und Salz abschmeckt.

94. Krebssuppe. Zu einer Suppe für 8 Personen kocht man ½ Schock mittlere oder kleine Krebse mit Wasser, Salz, einer Zwiebel und etwas Petersilie gar, bricht die Krebsschwänze aus, schneidet die Ränder sowie die Fühlhörner von den Nasen ab, wäscht diese rein aus und trocknet sie mit einem Tuche ab. Dann bereitet man eine Fischfarce oder eine Semmelkloßmasse unter die man das feingehackte Fleisch der Krebsscheren getan hat, füllt die Nasen damit, kocht sie in Wasser ab. Die übrigen Schalen der Scheren werden im Mörser fein gestoßen, mit 200 *g* Butter auf langsamem Feuer recht rot geschwitzt und mit einigen Löffeln Mehl noch eine Zeitlang eingekocht. Hierauf gießt man unter fortwährendem Rühren 2 *l* kräftige Fleischbrühe langsam hinzu, läßt die Suppe ½ Stunde lang kochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Nun fügt man ½ *l* Sahne, 4—5 Eidotter, etwas Muskatnuß hinzu, läßt die Suppe, von der man die Krebsbutter abnahm, 20 Minuten ziehen und gibt beim Anrichten die Krebsnasen, etwas klein geschnittenen Spargel, Blumenkohl, den man in Wasser weich gekocht hat, einige Morcheln und die abgeputzten und vom Darm gereinigten Krebsschwänze*) hinein.

95. Crevettensuppe. Etwa 100 kleine Seekrebse dieses Namens, zur Gattung der Krabben gehörend, werden wie die Hummern mit kochendem Wasser getötet und mit ein wenig Wein, Salz, Pfeffer, einer Prise Paprika gekocht, dann aus der Brühe genommen, die Schwänze ausgebrochen und beiseite gestellt, während man die Leiber im Steinmörser zerstößt und noch 1 Stunde in der Cervettenbrühe kocht, die man dann durchseiht. Zu gleicher Zeit hat man 6 Tomaten und 6 kleine weiße Zwiebeln in Fleischsuppe gedämpft und durch ein Sieb gerührt; dies Püree vermischt man mit der Krebsbrühe, läßt es noch einmal aufkochen und richtet die Suppe über die in der Suppenschüssel gehäuften Crevettenschwänze und Semmelcroutons an.

96. Holländische Austernsuppe. 40 Austern (für 12—14 Personen) schneide aus der Schale, befreie sie von den Bärten, bringe sie mit ihrem Wasser und ½ *l* Rheinwein aufs Feuer, lasse sie heiß werden, nicht kochen, damit sie weich bleiben. Nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus, stelle die Austern zur Seite. Vorher bereite 3 *l* Fleischbrühe, entfette sie und gieße die Austernbrühe durch ein Sieb dazu, nach Geschmack noch etwas Rheinwein, lasse dies noch einige Minuten kochen, legiere mit 4 Eigelb, Rahm und 1 Stückchen frischer Butter, passiere nochmals durchs Sieb, gib die Austern hinein.

97. Hummersuppe, englisch. Das Fleisch eines frisch abgekochten Hummers wird ausgebrochen, in Scheiben geschnitten und beiseite gestellt; man zerläßt 70 *g* frische Butter, schwitzt kleingeschnittene Mohrrübe, Zwiebel, Sellerie, Carotten, 1 Kräuterbündchen und kleingehackte Zitronenschale 5 Minuten darin, mischt 200 *g* Reismehl darunter, sowie die im Steinmörser zerstampfte Schale des Hummer und läßt dies alles noch 1 Stunde in Fleischbrühe langsam kochen, man rührt öfter um, damit nichts am Boden hängen bleibt, gießt die Suppe durch, fügt 1 Glas Weißwein zu, ein wenig Zitronensaft, schmeckt sie noch mit etwas

*) Man macht mitten auf dem abgekochten Krebsschwanz einen leichten Einschnitt, wodurch man den Darm bloßlegt, und nimmt diesen mit der Spitze des Messers heraus.

Salz und Cayenne- oder weißem Pfeffer ab und kocht in ihr aus Hummerfleisch bereitete Klößchen, welche folgendermaßen gemacht werden: Abgebrannter Semmelteig, Eier, Salz, Pfeffer, Sardellen, Butter und Gewürz nach Belieben.

98. Hummersuppe mit Milch. Man bereitet dieselbe wie die vorige, nur läßt man sämtliche Gewürze, Suppengrün, Zwiebeln fort und verkocht die Schalen und einen Teil des Fleisches mit Milch.

99. Schneckensuppe für Lungenkranke. Die große eßbare Weinbergsschnecke wird Abends in Salzwasser getan, des andern Tags mit einer Nadel aus ihrem Haus geholt. 10—12 Stück werden mit 1 *l* Wasser, Salz, Wurzelwerk und 2—3 Stunden langsam gekocht. Die so gewonnene Brühe wird durch ein Sieb gegossen und dem Kranken des Morgens und Abends gereicht.

Weinbergsschnecke.

C. Suppe von Hülsenfrüchten und Gemüse.

100. Suppe Crecy 6 Stück recht rote Mohrrüben, 1 Stück Sellerie und 1 Porree schneidet man in feine Scheiben, schwitzt sie mit einem Stück Butter gut durch, ohne daß sie aber braun werden, mischt einige Löffel Mehl dazu, füllt nun unter fortwährendem Rühren Fleischbrühe auf, läßt das Wurzelwerk in derselben weich kochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Die Suppe wird nun noch ½ Stunde bei mäßigem Feuer langsam gar gekocht, abgeschmeckt und auf in Bouillon recht körnig gekochtem Reis angerichtet.

101. Graupenschleim. Für 6—8 Personen nimmt man 125 *g* grobe Graupen, quirlt dieselben in kaltem Wasser ab, setzt sie mit 2 *l* kaltem Wasser aufs Feuer, und kocht sie so lange mit einem Stück Butter, bis sie weich und die Suppe dick geworden ist, dann streicht man die schleimige Brühe durch ein Sieb, fügt die Suppe, Butter, etwas Fleischextrakt oder Bratenjus zu, schmeckt die Suppe mit Salz ab und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln auf.

102. Graupenschleim, Suppe für Kranke. Dieselbe wird wie oben bereitet, und kann mit etwas Zucker und Zitronensaft, ein wenig Zitronenschale und Wein gewürzt werden. Ist der Kranke in der Genesung begriffen, so fügt man etwas Fleischbrühe hinzu, leidet er an Diarrhöe, so läßt man Zitronensaft weg.

103. Graupensuppe mit Buttermilch, rheinländisch. Eine Obertasse feine Perlgraupen kocht man eine Viertelstunde in 1 *l* Wasser, gießt dann 3 *l* Buttermilch hinzu, kocht die Graupen bis sie gut weich gequollen sind, tut gewaschene Korinthen, nach Geschmack Zucker und das erforderliche Salz dazu. Nachdem die Suppe noch ¼ Stunde gekocht hat, gibt man sie über gerösteten Semmelwürfeln auf.

104. Graupensuppe mit Milch. Dieselbe wird wie die obige bereitet, nur daß man die Graupen mit Butter ausquillt, und statt der Buttermilch süße Milch nimmt, mit Zitronenschale und Zucker würzt und sie mit 2 Eidottern legiert.

105. Graupensuppe mit Wein. 1 Obertasse feine Perlgraupe wird mit kaltem Wasser aufgestellt, mit Butter und Wasser schleimig gekocht, durchgeseiht, mit einer Flasche Trabener oder Moselwein vermischt, mit Zimt und Zitronenschale gewürzt, mit Zucker süß gemacht und mit Eidotter legiert.

106. Pommersche Graupensuppe mit gebackenen Pflaumen. Nachdem 100 *g* Graupen in Wasser mit Butter und etwas Salz ausgequollen sind, rührt man sie mit 2¹/₄ *l* kochendem Wasser klar, tut einige gut gewaschene trockene Pflaumen nebst Zimt, etwas Zitronenschale und Zucker daran und läßt die Suppe seimig kochen, bis die Pflaumen gar sind. Beim Anrichten gibt man 50 *g* frische Butter hinein. — Statt der Pflaumen kann man auch große Rosinen verwenden.

107. Hafergrützsuppe. Man brüht einige Mal unter fortwährendem Quirlen ab, kocht sie, indem man sie mit kaltem Wasser aufsetzt, ganz weich, treibt den Schleim durch ein Sieb, tut ein wenig Butter und Salz daran und gibt sie über geröstete Semmelwürfel. Diese Suppe ist besonders empfehlenswert für Kranke.

Karotten.

108. Hafergrütze mit Hagebutten. In die wie oben beschriebene Suppe tut man 125 *g* getrocknete Hagebutten, 65 *g* große Rosinen, wenn beides in der Suppe weich gekocht ist, treibt man es durch ein Sieb, bringt die Suppe alsdann nochmals zum Kochen, würzt sie mit Zucker, Zimt, wenig Salz und legiert sie mit in Weißwein gequirlten 2 Eidottern. Man gibt hierzu kleine Zwiebacke.

109. Hafergrützsuppe mit Fleischbrühe. Den Schleim der gut ausgequollenen Hafergrütze vermischt man mit kräftiger Fleischbrühe, in welcher reichlich Wurzelwerk gekocht wurde, oder in Ermangelung derselben mit Jus oder Fleischextrakt. Vor dem Anrichten gibt man ein Stück frische Butter und geröstete Semmelwürfel in die Terrine.

110. Hafergrütze mit Äpfeln. Die Hafergrützsuppe wird wie vorher beschrieben, bereitet; indes zerkocht man 5 gute Äpfel mit Zucker, Korinthen, Zitronenschale und Zimt, rührt dies durch einen Durchschlag und vermischt es mit der Hafergrützsuppe, die man noch einmal aufkochen läßt.

111. Hafergrützsuppe mit Milch. Die in kaltem Wasser abgewaschene Hafergrütze wird recht schleimig ausgekocht, durchgegossen und mit guter Milch, Salz und Butter fertiggestellt.

112. Hafermehlsuppe. Zu dieser empfehle ich die vorzüglichen Präparate von Hohenlohe, besonders für Kinder und Kranke; sie ist schneller zu bereiten und sparsamer als Hafergrützsuppe. Von allen präparierten Mehlsorten rechnet man auf 1 Obertasse Wasser einen Teelöffel, rührt es erst mit kaltem Wasser an und dann in das siedende Wasser ein, läßt es langsam ausquillen und tut etwas Butter und Salz hinzu. Man kann aus Hafermehl alle die Suppen bereiten, wie aus Hafergrütze.

113. Suppe von Reis-Püree. Nachdem 250 *g* Reis wie gewöhnlich gereinigt ist, wird er mit Fleischbrühe, 1 guten Stück Butter, Salz und 1 Zwiebel ganz weich gekocht, mit Brühe verdünnt und durch ein Sieb gestrichen. Dann quirlt man die Suppe mit etwas Sahne und Butter recht glatt und richtet sie mit fein geschnittenen Semmelscheiben an.

114. Türkische Reissuppe. 250 *g* gut in Wasser mit Butter ausgequollener Reis wird in ¹/₂ *l* kräftiger Fleischbrühe, Salz und 1 Messerspitze Safran eine reichliche Viertelstunde gedünstet und in einer mit Butter bestrichenen Form bei mäßiger Hitze ausgebacken. Sodann stürzt man ihn in die Terrine und gießt kräftige Hammelfleischbrühe darauf.

115. Französische Reissuppe. Der Reis wird, nachdem er gut gereinigt ist, mit kräftiger Fleischbrühe von 1 alten Huhn und 1 Pfund Kalbfleisch gekocht, gesalzen und mit fetter süßer Sahne abgequirlt. In die Terrine hat man indessen das Brustfleisch von Geflügel klein geschnitten und Klößchen von Fleischfarce bereitet, welche man mit der Suppe aufkocht.

Reiskocher.

116. Dänische Reissuppe. 125 *g* Reis wird verlesen, gebrüht und in 1¹/₂ *l* kochendem Wasser mit einer Messerspitze Salz dicklich gekocht; sodann tut man etwas Zitronenschale, 75 *g* kleine Rosinen, etwas Weißwein, den Saft 1 Zitrone, nach Geschmack Zucker hinzu und quirlt die Suppe vor dem Anrichten mit 2—3 Eidottern ab.

117. Amerikanische Reissuppe. 10 geschälte, in Stücke geschnittene reife Liebesäpfel (Tomaten) oder einige Löffel Tomaten-Marmelade, fein geschnittenes Wurzelwerk ¹/₂ Zwiebel in Scheiben geschnitten, werden zusammen ¹/₂ Stunde auf gelindem Feuer in Butter gedünstet. Hierzu gießt man Fleischbrühe, läßt dies noch ¹/₂ Stunde kochen und streicht die Masse durch einen Durchschlag, damit sie püreeartig wird. Indessen quillt man 150 *g* Reis in Wasser mit etwas Jus oder in Fleischbrühe aus und vermischt diesen dann mit dem oben angegebenen Püree.

118. Russische Reissuppe mit Huhn. Eine zwei- bis vierjährige Henne läßt man, wenn dieselbe gehörig vorbereitet, 2¹/₂—3¹/₂ Stunden in 3 *l* Wasser weich kochen, fügt Salz nach Geschmack hinzu, Petersilien- und Schwarzwurzeln und einige Möhren. Nachdem das Huhn weich, nimmt man es heraus, schneidet es und tut die Hühnerstücke in die Suppenterrine. Indes läßt man 125 *g* Reis ausquellen,

kocht eine Hand voll Spinat weich, den man fein wiegt, und gießt über beides die Hühnerbrühe. Sehr gut schmecken hierzu Käseklößchen oder Piroguen, d. h. in Nudelteig gehüllte Käsemischung, erst abgewellt, dann in Butter gebacken. (Siehe Pastetchen.)

119. Reissuppe mit Fleischextrakt. Je besser der Reis, desto mehr gibt er aus. Zur Suppe nimmt man gern Karoliner Bruch. Man nimmt 100 *g* auf 4 Personen, verliest, wäscht und brüht denselben, läßt ihn abtropfen und quillt ihn mit 1 Stückchen Butter, etwa 30 *g*, und Wasser langsam weich, wobei man wie immer bei Reis darauf achten muß, daß er nicht anbrennt. Man stellt ihn daher auf eine Schutzplatte. Zum Reiskochen eignen sich die Beckerschen Töpfe mit Einsatz vorzüglich, weil in denselben nichts anbrennen kann. Ist der Reis weich und hat man das gehörige Maß Wasser hinzugetan, so fügt man Jus oder Fleischextrakt, etwas Salz und eine mit Nelken gespickte Zwiebel hinzu. Man gibt extra geriebenen Parmesankäse als Würze dazu.

120. Frühlings-Reissuppe für Genesende. Der wie oben bereitete Reis wird mit guter Rinds-, Tauben- oder Hühnerbrühe vermischt, man legt in dieselbe geschnittenen Spargel, Blumenkohl, Morcheln, blanchierte und geschnittene Kalbsmilch, gebratenes, klein geschnittenes Fleisch von Tauben, Hühnern oder Kalbfleisch.

121. Reissuppe für Kranke, die an Diarrhöen leiden. Der sehr weich in Wasser oder Rindsbrühe ausgequollene Reis wird gelinde gesalzen, mit reichlich Muskatnuß gewürzt, und wenn es für den Kranken erlaubt ist, mit 2 Eidottern in Milch oder Rotwein zerquirlt, gebunden.

122. Reissuppe mit Milch. Den gut in Wasser ausgequollenen Reis vermischt man mit süßer Milch, etwas Vanille, wenig Zucker und etwas Salz und bindet die Suppe mit 2 Eidottern.

123. Italienische Reissuppe 1 große Zwiebel, klein geschnitten, schwitzt man in Butter oder Öl, fügt 250 *g* Reis, der gut abgewaschen und gebrüht ist, hinzu und rührt ihn auf dem Feuer unter Hinzufügung von Salz, Pfeffer und etwas Gewürz, alsdann gießt man 2 *l* gute Fleischbrühe darüber und läßt den Reis gar, doch nicht zu weich kochen. Indes schält man 3 weiße Rüben bratet sie in Scheiben geschnitten in Butter, mischt sie unter die Reisbrühe und gibt zu der Suppe Parmesankäse extra auf.

124. Reissuppe mit Mandelmilch. Diese wird wie die Reissuppe mit Milch bereitet, nur daß man statt der Vanille bittere gestoßene Mandeln hineintut, welche man eine Weile mit ziehen, aber nicht kochen läßt.

125. Bohnensuppe. Man weicht abends zuvor die Bohnen, gießt am andern Morgen das Wasser ab und setzt sie mit kaltem Wasser auf, wodurch alle Nährteile erschlossen werden; man salzt erst, sobald die Bohnen weich sind. Indes kocht man Fleischbrühe von Rind- und Schweinefleisch mit Wurzelwerk, Zwiebel, ein wenig Majoran oder Thymian, gießt die Fleischbrühe durch ein Sieb, vermischt sie mit den Bohnen und bindet die Suppe mit einer Mehlschwitze.

126. Pommersche Bohnensuppe. Man kocht die Bohnen erst weich, streicht eine Hälfte davon durch ein Sieb, die andere läßt man ganz und schüttet sie in die Terrine.

Die durchgerührten Bohnen verkocht man mit fetter Brühe von Hammelfleisch oder Gänseklein, fügt Kerbel, feingehackte Petersilie und eine Prise Majoran zu und gibt die Suppe über das kleingeschnittene Fleisch und die ganzen Bohnen auf.

127. Gelbe Erbsensuppe. Abends vor dem Gebrauch werden die Erbsen verlesen, gewaschen, in kaltem, weichem Wasser über Nacht stehen gelassen. Das Wasser wird am andern Morgen abgegossen, die Erbsen mit frischem, weichem Wasser zugesetzt, langsam gekocht, mit dem Schaumlöffel die sich sammelnden Hülsen abgehoben. Sind die Erbsen ziemlich weich, wird nach Belieben Fleischbrühe, Wurzelwerk, Salz, auch eine Zwiebel zugefügt. In der Suppe koche man mageren Speck oder Pökelfleisch weich. Inzwischen wird von einem Löffel Mehl, etwas Brühfett oder Butter eine weiße Mehlschwitze gekocht, mit Fleischbrühe verrührt, durch ein Suppensieb geschlagen, vor rührt, ein Sträußchen Majoran mitgekocht, zu den Erbsen gemischt, tüchtig durchgedem Anrichten nußgroß frische Butter durchgerührt. In Scheiben geschnittene, geröstete Semmelcrouton sind zu dieser Suppe zu empfehlen.

128. Erbsensuppe mit Schweinsohr oder Schweinsmaul. Man kocht gepökelte Schweinsohren und ein gepökeltes Schweinsmaul in reichlichem Wasser weich und läßt sie erkalten, indes kocht man die Erbsen wie in voriger Nummer. Vor dem Anrichten verdünnt man die Suppe mit der Schweinebrühe und gibt sie über die in feine Streifen geschnittenen Schweinsohren und Schweinemaul, sowie über geröstete Semmelwürfel.

Hirse.

129. Erbsmehlsuppe. Man rechnet auf 10 Personen 500 *g* Erbsmehl, zerquirlt es in kaltem Wasser und verrührt es mit kochender Fleischbrühe, oder mit Wasser, in welchem man Wurzelwerk, Salz, Zwiebel, etwas Majoran kochte und das man durchgießt und mit Bratenjus oder Fleischextrakt vermischt. Unter fleißigem Umrühren kocht Erbsmehl in 15 Minuten gar.

$\frac{1}{10}$ Große Hellerlinse.

130. Linsensuppe. Die Linsen werden in weichem Wasser gar gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und dann in kräftige Fleischbrühe, die auch mit einer hellbraunen Mehlschwitze verkocht sein kann, zum Aufwallen zugesetzt, nachdem man auch ein wenig zerhackten Kerbel und Petersilie und 1 Stück Butter dazu getan.

131. Linsensuppe, englische. 1 *l* Linsen wird sauber verlesen, in kaltem Wasser 1 Stunde geweicht, in Wasser mit 60 *g* Butter und einer mit einigen Nelken gespickten Zwiebel weichgekocht, durchgestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit 2 *l* Fleischbrühe noch $1/4$ Stunde über dem Feuer verrührt. Gut ausgequellter Reis wird beim Anrichten besonders dazu aufgegeben.

132. Hirsesuppe. Man kocht $1/4$ *l* Hirse, die erst unter Quirlen abgebrüht wird, in $2^1/_2$ bis 3 *l* Milch langsam $1/2$ Stunde, würzt sie mit Salz, Zucker,

Zitronenschale oder Zimt und bindet sie mit 2 gequirlten Eidottern. Eine andere Art ist die in Wasser ausgequollene Hirse mit Fleischbrühe zu vermischen und sie mit Sagz und einer in Butter gebratenen Zwiebel zu würzen.

133. Griessuppe mit Wasser. 125 *g* Gries wird in 3 *l* kochendes Wasser eingequirlt und unter fortwährendem Rühren 15 Minuten ausgequollen. Man fügt ein Stückchen Butter, das nötige Salz, eine Obertasse Milch, etwas geriebene Muskatnuß hinzu und kann dieselbe mit Eidotter legieren.

134. Griessuppe in Milch. Man nimmt statt des Wassers entweder reine Milch oder halb Milch, halb Wasser, bereitet die Suppe wie oben, nur daß man bei reiner Milch wenig Butter notwendig hat, dagegen würzt man die Suppe mit Zucker und Vanille oder Zimt.

135. Milchsuppe mit Buchweizengrütze. In 2 *l* kochende Milch, auf 6—8 Personen berechnet, rührt man 150 *g* Buchweizengrütze, salzt sie, läßt sie $1/2$ Stunde unter fleißigem Rühren kochen und gibt sie auf. In derselben Weise verfährt man, wenn man statt der Grütze, Graupe, Hirse, Gries, Nudeln, Reis, Sago, Arrowroot in die Milchsuppe einrühren will. Nach Belieben kann man diese Suppen auch süßen und würzen. — In Milchsuppen passen als Einlagen auch Klößchen und Einlauf, so wie Eiergelée.

Makkaroni.

136. Italienische Makkaronisuppe. Makkaroni, etwa 250 *g* zerschnitten, werden in siedendem Salzwasser weich gekocht, abgetropft, schichtweise in eine Terrine gelegt, indem man jede Schicht mit Parmesankäse bestreut und mit Fleischbrühe begießt, die Brühe mit einigen Pfefferkörnern, 6 Liebesäpfeln, 6 Perlzwiebeln, $1/4$ Zehchen Knoblauch und dem dazu gehörigen Salz verkocht. Nachdem man die Makkaroni erst nur mit der Brühe befeuchtet hat, wird der Rest der Bouillon durch ein Haarsieb gestrichen und über die Makkaroni gegossen.

137. Panadensuppe. Zur Suppe nimmt man 200 *g* Milchbrot oder Semmel, schneidet sie in Scheiben, setzt sie mit $2^1/_2$ *l* kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie kochen und streicht sie durch ein Sieb. Dann tut man 50 *g* Butter und das nötige Salz dazu, eine Tasse Milch und zieht die Suppe, die man nochmals aufkochen läßt, mit einigen Eidottern ab.

138. Panadensuppe à la Marechal. 2—3 Semmeln werden, nachdem die Rinde derselben abgetrieben ist, in Würfel geschnitten, in der Röhre getrocknet und alsdann in eine Kasserolle mit 4—5 *l* Geflügelbrühe übergossen; dazu kommt 1 Stückchen Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß; das Ganze wird $3/4$ Stunde langsam gekocht, dann die Suppe durch ein grobes Sieb gestrichen, verdünnt, mit heißer Fleischbrühe, wenn dies nötig, wieder zum Kochen gebracht und mit 3 bis 4 Eidottern und ein wenig süßem Rahm legiert. Inzwischen hat man $1/4$ Pfd. Butter zu Schaum gerührt, mit 2 Eidottern, 2 ganzen Eiern, $1/2$—$3/4$ Pfd. geriebener Semmel, etaws Salz und Muskatnuß, würflig geschnittenen Krebsschwänzchen vermischt und aus dieser Masse kleine runde Klößchen geformt, die man extra in Salzwasser weich kocht. Eine beliebige Anzahl in Stücke geschnittener Spargel oder Schwarzwurzeln in Salzwasser gekocht, werden, wenn sie abgekühlt, mit den Klößchen vor dem Anrichten in die Terrine getan, die Panadensuppe darüber gegossen.

139. Mandelsuppe mit Wein. $1/8$ *kg* abgeschälte süße Mandeln stößt oder reibt man fein und kocht sie in $1^1/_2$ *l* Weißwein und $1^1/_2$ *l* Wasser mit 80 *g* Zucker, etwas Vanille oder Zitronenschale auf gelindem Feuer, zieht sie mit 3 in Wein zerquirlten Eidottern und 1 Teelöffel Stärkemehl ab, bereitet aus dem Eiweiß Schneebälle mit Zucker und kocht sie in der Suppe auf.

140. Kastaniensuppe. Die Kastanien werden geschält und gehäutet; letzteres geschieht am schnellsten und einfachsten, wenn man sie vorher in heißes Wasser legt, sodann setzt man sie mit so viel Wasser, daß es sie bedeckt, aufs Feuer und tut etwas Salz, will man sie recht schnell weich haben, auch ein erbsengroßes Stückchen Natron hinzu. Sind sie ganz weich gekocht, so gießt man das Wasser ab, zerstampft sie zu Brei, füllt den Brei mit so viel kochendem Wasser auf, wie man zur Suppe nötig hat, tut einige Stückchen Zucker je nach Belieben — und ganzen Zimt daran, dünstet auf $1/4$ *kg* Kastanien einen starken Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter hellgelb und läßt alles zusammen noch $1/4$ Stunde kochen. Wer es recht fein haben will, der treibe die Suppe durch ein Sieb. Vor dem Anrichten gieße man noch eine Obertasse voll süßen Rahm oder Milch daran.

Die Suppe, welche ebenso schmackhaft als nahrhaft, ist am besten von frischen Kastanien. 250 *g* Kastanien geben 4—5 Teller Suppe.

141. Käsesuppe, englisch. Von 125 *g* Schweizer- oder Parmesankäse, fein gerieben, streut man eine dünne Schicht in die Suppenterrine, legt geröstete Weißbrotscheiben darauf und fährt so abwechselnd fort Käse und Semmel zu schichten, bis die Terrine $1/4$ gefüllt ist. Nun schwitzt man Butter und Mehl mit einer fein gehackten Zwiebel hellbraun, verkocht dies mit allmählich zugegossenen 1 *l* siedendem Wasser und 1 Teelöffel Fleischextrakt, würzt die Suppe mit Pfeffer und Salz und gießt sie über die Semmel und Käseschichten und läßt sie noch 10 Minuten ziehen.

142. Käsesuppe, holländisch. Man reibt 125 *g* Eidamerkäse und kocht diesen in schwacher Fleischbrühe $1/4$ Stunde lang fügt 1 Eßlöffel Butter hinzu und läßt sie nochmals aufkochen, legiert die Suppe mit den in Milch klar gerührten Eidottern und giebt sie über geröstete Semmelwürfel auf.

143. Arrowroot-Suppe. 200 *g* Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben ist, desgleichen $1/2$ Stange Zimt werden in 1 *l* Wasser zum Kochen gebracht, dann 1 Flasche Weiß- oder Rotwein hinzugetan und mit 4 Löffel Arrowroot, die in etwas kaltem Wasser glatt verrührt sind, einige Minuten langsam verkocht. Für Kinder verrührt man den Arrowroot in etwas kaltem Wasser und rührt ihn in siedende Milch mit einer Prise Zucker und Salz.

144. Mehlsuppe. Die einfachste Art, diese zu bereiten, ist für etwa 4 Personen 2 gehäufte Eßlöffel gutes Weizen- oder Roggenmehl in ein wenig kaltem Wasser glatt zu quirlen; unter fortwährendem Umrühren gießt man $1^1/_2$ *l* kochendes Wasser hinzu, fügt Salz und 1 Stückchen Butter bei und läßt sie $1/4$ Stunde kochen. Man kann die Suppe durch Legieren von Eiern verfeinern.

145. Pilzsuppe. (Pfefferlinge, Steinpilze oder Champignons.) Mit einem Stück frischer Butter, einer Messerspitze weißem Pfeffer und etwas gehackter Petersilie wird ein Teller voll Champignons, Steinpilze oder Pfefferlinge, die sauber gewaschen und geputzt sind, mit etwas Salz im eigenen Saft geschmort und eine kurze Zeit lang gedünstet; dann wird eine helle Mehlschwitze aus 70 *g* Butter und 2 Eßlöffel Mehl bereitet, dieselbe mit $1\frac{1}{2}$ *l* Wasser, worin reichlich Wurzelwerk verkocht war, zu einer seimigen Suppe gekocht, über die Pilze gegossen, mit 2 Eidottern legiert und über geröstete Semmelwürfel angerichtet. Nimmt man Pfefferlinge zu dieser Suppe, so werden sie erst blanchiert.

Steinpilz.

Die Champignons und Steinpilze müssen noch geschlossen und frisch sein, was man leicht erkennt, indem bei frischen das Fleisch hart und weiß, während es bei länger aufbewahrten braun und welk ist. Nachdem man das obere sandige Ende der Stiele abgeschnitten hat, wäscht man die Pilze mehrere Male in kaltem Wasser vom Sande rein, legt sie zum Abtrocknen auf einen Durchschlag oder ein reines Tuch, schneidet die Stiele, sowie den oberen Rand glatt und zieht nun die Haut ab. Sobald man die Pilze geputzt hat, wirft man sie in eine verzinnte Kasserolle, in welcher sich der mit etwas Wasser verdünnte Saft einer Zitrone befindet und schwenkt sie öfter um. Ist man mit allen fertig, so wird ein gutes Stück Butter, sowie auch etwas Salz und eine kleine weiße Zwiebel hinzu getan und die Suppe sodann einige Male auf raschem Feuer aufgekocht.

146. Morchelsuppe. Frische oder getrocknete Morcheln, die gehörig gereinigt und in Stücke geschnitten sein müssen, (d. h. die sandigen Teile abgeschnitten, und in kaltem Wasser gut gewaschen), werden, ungefähr 1 Teller voll, in 125 *g* zerlassener Butter gedünstet und mit gehackter Petersilie vermischt; dann gießt man $2\frac{1}{2}$—3 *l* kräftige Fleischbrühe hinzu, läßt darin die Morcheln völlig weich dünsten, legiert die Suppe mit 3—4 Eidottern und richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

147. Eingebrannte Schotensuppe. Junge Erbsen, 500 *g* und etwas Wasser, werden mit 1 Prise Salz, 1 Stückchen Butter, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Bukett Petersilie gedünstet. Dann gießt man siedendes Wasser zu, schwitzt Mehl in Butter und bindet damit die Suppe.

148. Schotensuppe mit Schwemmklößchen. Sehr junge grüne Erbsen, frisch ausgehülst, werden mit 1 Stückchen frischer Butter gedünstet, mit der zur Suppe gehörigen Quantität kräftiger Fleischbrühe gekocht, mit etwas Petersilie gewürzt und dann kleine Schwemmklößchen hineingetan.

Spargelkocher.

149. Spargelsuppe. Vom Spargel zieht man die äußere Schale vom Kopf nach unten dünn ab, kocht ihn, in Stücke zerschnitten, in gesalzenem Wasser weich, fügt 1 Stückchen Butter und etwas Zucker hinzu, bindet die Suppe mit einer hellen Mehlschwitze und macht Schwemmklößchen hinein. Eine andere Art Spargelsuppe bereitet

man, indem man sie statt einzubrennen, mit Eidotter legiert und sie über geröstete Semmelwürfel aufgibt.

150. Spargel in Fleischbrühe. Man kocht den wie oben vorbereiteten Spargel in guter Fleischbrühe und tut Nockerln (siehe Suppeneinlagen) hinein.

151. Endiviensuppe. 8 Endivienköpfe putzt und wäscht man, kocht sie in siedendem Salzwasser weich, tut sie auf ein Sieb, läßt sie abkühlen, drückt sie aus und schneidet sie fein. Dann schwitzt man sie in Butter mit einer gehackten Zwiebel, etwas Muskatnuß und Salz und tut sie in Fleischbrühe. Die Suppe wird durchgegossen und mit Eidotter legiert, über geröstete Semmelscheiben aufgegeben.

152. Schwarzwurzelsuppe. Die Schwarzwurzeln, welche im Winter Ersatz für Spargel bieten, werden von der schwarzen Rinde durch Abschaben befreit, das untere Ende wird abgeschnitten und fortgetan; man schneidet sie in Stücke wie Spargel, damit sie nicht schwärzlich werden, legt man sie 1—2 Stunden in kaltes Wasser mit Essig vermischt, kocht sie dann in Fleischbrühe oder Wasser weich und behandelt sie sonst wie Spargel bei den verschiedenen Spargelsuppen.

153. Suppe mit Blumenkohl. Blumenkohl wird von allen großen und kleinen Blättern befreit, gewaschen, einige Male in Wasser und Salz aufgekocht und dann mit Bouillon, Salz und Butter vollends gar gekocht. Die Rindfleischbrühe wird mit etwas Weißmehl seimig gemacht, mit dem Blumenkohl vermischt und beim Anrichten mit einigen Eidottern, etwas Sahne, Butter und Muskatnuß gebunden. Auch werden kleine Klöße hineingetan.

154. Brünner Suppe. 1 kleine Sellerieknolle, Porrée, Petersilienwurzel, Möhren, Kohlrabi von jedem den gleichen Teil, schneidet man in ganz kleine Würfel, läßt sie in frischer Butter ganz langsam 15 Minuten dämpfen, gießt so viel kräftige Fleischbrühe, als man Suppe gebraucht, darüber, kocht die Suppe mit dem Wurzelwerk $\frac{1}{2}$ Stunde und serviert sie über Suppenbiskuit oder geröstete Semmelschnittchen.

155. Suppe à la jardinière. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kopf Sellerie, einige Karotten, junge Kohlrabi, kleine Rübchen, grüne Bohnen und schneidet dies alles mit dem Gemüsemesser in zierliche Formen, hierzu nimmt man kleine weiße Zwiebeln, Röschen von Blumenkohl, Spargelspitzen, einige Schotenkörner, blanchiert sie in kochendem Wasser und tut sie dann in eine kräftige Fleischsuppe, in welche man noch fein gehackte Petersilie und Kerbel schneidet; man legiert die Suppe mit 2 Eidottern.

Hellgrüne Moosendivie.

156. Lattichsuppe. 12 Stück Kopfsalat werden von den äußern Blättern befreit, in kochendem Salzwasser blanchiert, in frisches Wasser gelegt, dann fest ausgedrückt, fein geschnitten und in 125 *g* Butter einige Minuten geröstet; nun gießt

man $1/2$ *l* kräftige Fleischbrühe darauf, fügt 1 ganze Zwiebel, etwas Salz und Muskatnuß hinzu und läßt es auf gelindem Feuer weich dämpfen. Alsdann werden 2 geriebene Semmeln nebst 2 *l* Fleischbrühe zu dem Salat getan, das Ganze noch $1/2$ Stunde gekocht und nachdem die Zwiebel herausgenommen, die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen. Nachdem sie unter beständigem Umrühren noch einmal aufkochte, wobei nach Bedarf noch Salz und 1 Stückchen frische Butter hinzugefügt wird, legiert man sie mit einigen Eidottern und richtet sie dann über geröstete Semmelwürfel an.

157. Lauchsuppe auf englische Art. 8 schöne Porreezwiebeln werden geschält, in längliche Stücke geschnitten und 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt; nachdem läßt man sie ablaufen und in Butter hellbraun rösten. Nun würzt man den Lauch mit Salz und Pfeffer, gießt $2^1/2$ *l* kräftige Fleischbrühe hinzu und läßt das Ganze 1 Stunde langsam dämpfen; dann verdickt man die Suppe durch einige Löffel in kaltem Rahm zerquirltes Mehl, läßt alles noch $1/4$ Stunde kochen und richtet die Suppe über geröstete Semmelwürfel an.

158. Wiener Kräutersuppe. Man liest und wäscht eine Handvoll Spinat, Sauerampfer, Portulak und Kopfsalat, fügt etwas Petersilie und Kerbel, sowie ein wenig Basilikum, Estragon, Pimpinelle und Schnittlauch hinzu, hackt alles sehr fein, röstet 1 Kochlöffel Mehl in 100 *g* Butter, schwitzt die Kräuter eine kurze Zeit unter fortdauerndem Umrühren damit durch, verkocht sie mit $2^1/2$—3 *l* Fleischbrühe, würzt sie mit dem nötigen Salz, legiert zuletzt die Suppe mit 2—3 Eidottern und richtet sie über Semmel-Kroutons oder Eier-Gelee an. Oder man hackt Petersilie, Kerbel, Estragon, junges Selleriekraut und 1—2 Schalotten, schwitzt dies in 125 *g* Butter, rührt 2 Löffel Mehl hinzu, verkocht alles mit einigen Litern Fleischbrühe oder Wasser und gibt geröstete Semmelwürfel und verlorene Eier in die Suppe. Diese Suppe heißt auch grüne Suppe.

159. Kräutersuppe mit gefülltem Kopfsalat. Nachdem man 1 Handvoll Kerbel, Sauerampfer, Portulak, Estragon, Petersilie und Selleriekraut verlesen, gewaschen und gebrüht hat, hackt man sie fein, rührt sie in eine Suppe (Fleischbrühe), die mit einer hellen Mehlschwitze verkocht ist, ein, läßt sie einige Male darin aufwallen und zieht die Suppe mit 2—3 Eidottern, etwas Rahm und ein wenig frischer Butter ab. Bei dem Aufgeben legt man in jeden Teller 1—2 gefüllte Kopfsalatblätter; die Salatblätter werden blanchiert, abgekühlt, abgetropft, mit Fleischfarce gefüllt, gerollt und gebunden und in Fleischbrühe gedämpft, wie dies bei gefülltem Kohl geschieht.

Schnittlauch.

Krause vielstenglige Schnittsellerie.

160. Kräutersuppe mit Semmelpanade. Die oben angegebenen Kräuter werden, nachdem sie gewaschen und fein gehackt sind, einige Minuten in 125 *g* Butter geschwitzt und in hinzugegossener Fleischbrühe dann weich gedämpft. Inzwischen werden Mundbrötchen, von denen die Rinde abgerieben ist, in dünne Scheibchen geschnitten und im Ofen gedörrt, dann zu den Kräutern gegeben, noch ungefähr 3 *l* Fleischbrühe hinzugegossen und das Ganze zu einer seimigen Suppe verkocht, die man zuletzt noch mit 4 Eidottern, 1 Obertasse saurem Rahm und einem Stückchen frischer Butter abquirlt.

161. Frühlingskräutersuppe. Wird wie Wiener Kräutersuppe bereitet und nimmt man dazu frische Erdbeerblätter, wilden Sauerampfer, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe, Gundermann, ganz junge Brennesseln; hackt sie fein, kocht sie in Fleischbrühe einmal auf und bindet sie mit 1—2 Eidottern.

162. Kräutersaftsuppe. Junger Spinat, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch nebst etwas Gundermann und Schafgarbe werden gewaschen, gehackt, in einer Reibschale oder einem Steinmörser zerstampft, und durch ein Tuch tüchtig ausgepreßt, so daß man etwa $1/4$ *l* Saft erhält. Man zerquirlt denselben mit 3—4 Eidottern und 1 Kochlöffel Mehl, gießt unter fortwährendem Umrühren $2^1/2$ *l* kochende Fleischbrühe hinzu und richtet die Suppe über geröstete Semmelschnitten an.

163. Krautsuppe, englische. In 60 *g* Butter werden 2 fein gehackte Zwiebeln braun geröstet, in 3 *l* Wasser mit 1 Teelöffel Fleischextrakt gemengt und darin 1 *kg* geräuchertes Schweinefleisch 1 Stunde langsam, unter fleißigem Abschäumen gekocht. Inzwischen schneide 2 kleine Krautköpfe, 1 Knolle Sellerie, 2 weiße Rüben, 2 Mohrrüben nudelartig fein und füge sie weichgekocht in die kochende Brühe; die über dem kleingeschnittenen geräucherten Fleisch angerichtet wird.

164. Sauerkrautsuppe, russisch. 1 Teller Sauerkraut wird in Fett weich gedünstet und in 2 *l* guter Suppe, wie in vorhergehendem Rezept mit einer Mehlschwitze vermischt, getan; nachdem das nötige Salz und Gewürz dazu gegeben, alles gut durcheinander gerührt ist, läßt man es kochen und gießt nach Bedarf Wein oder Weinessig hinzu, um der Suppe den richtigen Geschmack zu geben. Ist alles gut verkocht, so gibt man einige Stücke Bratwurst in den Suppentopf, schlägt einige Eier in die kochende Suppe und richtet diese über zerschnittene Wurststückchen an.

Weißkraut oder Kappus.

165. Kohlsuppe. 1 Kopf Weißkohl wird geschnitten, mehrere Male gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, ausgedrückt und mit 2 gebrühten Zwiebeln oder etwas Porrée sehr fein gehackt und in 2—3 *l* kochende Fleischbrühe getan. Durch ein Sieb wird $1/4$ *l* in Wasser dick ausgequellte Hafergrütze gestrichen, unter beständigem Umrühren zur Suppe getan und dieselbe so noch langsam 1 Stunde gekocht; dann

wird sie über geröstete geschälte Kastanien angerichtet. Man kann auch feine, geschmorte Kartoffelchen mit würflig geschnittenem Pöckel- oder Rauchfleisch statt der Kastanien verwenden.

166. Kohlsuppe, russisch, Stschi. 1 von allen Strunken befreiter Weißkrautkopf wird fein gehackt, mit einer eben solchen Quantität Sauerkraut vermischt, 2 feingehackte Zwiebeln, 1—2 Eßlöffel Mehl dazu gegeben und dies alles in einer fetten Rindfleisch- oder Schinkenbrühe gekocht, bis das Kraut weich ist, dann gießt man noch so viel Brühe hinzu, als man zur Suppe nötig hat, quirlt $1/4$ *l* saure Sahne darunter, fügt etwas gehackte Petersilie hinzu und richtet die Suppe über gebratene, in Scheiben geschnittene Würstchen, oder in Stückchen geschnittenes Rindfleisch an; braungebackene Buchweizengrütze wird häufig dazu gereicht.

167. Kohlsuppe, schottisch. 1 gründlich gereinigter Rindsfuß (Hesse) wird mit 3 *l* kaltem Wasser und 1 Löffel Salz aufgesetzt, langsam 4 Stunden gekocht und gut abgeschäumt. Inzwischen verliest und wäscht man 2 Hände voll Grünkohl, wiegt denselben sehr fein, fügt ihn der Brühe, wenn er mit kochendem Wasser abgebrüht ist, zu und läßt ihn weich kochen. Man quirlt außerdem in Wasser $1/4$ *l* Hafermehl und gießt unter raschem Rühren mit einem Holzlöffel $1/2$ *l* Brühe hinzu, so daß kleine Klumpen sich zusammenbacken, die man durch Bestreuen von Salz und Pfeffer würzt und noch einige Mal in der Kohlfleischbrühe aufkochen läßt.

168. Krautsuppe mit Rauchfleisch. 2 Zwiebeln werden fein zerhackt und in 60 *g* Butter braun geröstet, worauf man 3 *l* Fleischbrühe angießt und 1 *kg* nicht zu salziges, geräuchertes Schweinefleisch langsam 1 Stunde unter Abschäumen darin kochen läßt. Indessen schneidet man 2 kleine Krautköpfe (Weißkohl), 2 Rüben (Teltower oder Wasserrüben), 2 Möhren und $1/2$ Sellerie nudelartig, tut sie in die kochende Brühe und läßt sie darin weich sieden. Die Suppe gibt man über dem kleingeschnittenen Rauchfleisch auf.

169. Braune Suppe mit Kohl-Omelettes. Nach Verhältnis der Suppe, die man zu bereiten hat, nimmt man 6 Köpfe schönen Herzkohl, kocht sie in Salzwasser leicht ab, gießt sie dann auf einen Durchschlag und drückt die in Viertel geschnittenen Köpfe mit den Händen rein aus, damit kein Wasser darin bleibt; dann läßt man den Kohl mit $1/4$ Pfund Butter in einer Kasserolle so lange schmoren, bis er ganz weich ist; nun streicht man ihn durch ein Sieb, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl, eben so viel geriebene Semmeln nebst 5 ganzen Eiern darunter, salzt und würzt es gehörig und bäckt eine Omelette von der Dicke eines Fingers daraus; beim Anrichten schneidet man die Omelette in beliebige Stückchen und gießt kochende Fleischsuppe darauf.

Teltower oder märkische Rübchen.

170. Teltower Rübensuppe. 500 *g* Teltower Rüben gut gereinigt, in gebräunter Butter, Zucker und Wasser recht mürbe gekocht. $1/2$ Semmel in Scheiben trocken geröstet, in der Rübenbrühe erweicht, mit dieser und der Hälfte der Rüben durch ein Sieb gestrichen. Eine geriebene Semmel in Butter hellbraun geschwitzt, mit dem Rübenmus, dem nötigen Wasser, etwas Salz, etwas getrocknetem, gestoßenem Kümmel noch $1/4$ Stunde langsam gekocht, nochmals passiert, mit den zurückgelassenen Rübchen aufgekocht, angerichtet.

171. Karottensuppe. 4—6 Karotten, je nach der Größe, werden geputzt, gewaschen, in nicht zu feine Stücke geschnitten und wie zu Gemüse, mit Wasser oder Fleischbrühe, Salz, Butter, ganz wenig Zucker gekocht und mit etwas gehackter Petersilie durchgeschwenkt. Nun gibt man, in ganz feine Scheiben geschnitten, 3 große rohe Kartoffeln dazu, gießt $1^1/_4$ *l* kochendes Wasser darüber, läßt alles kochen, bis die Kartoffeln gar sind, streicht die Suppe darauf durch ein Sieb und richtet sie über geröstete Semmelscheiben und dem vorhandenen Suppenfleisch an.

172. Wurzelsuppe. Allerlei Suppenwurzeln werden in Butter mit Schinken weich gedünstet, dann mit Jus und Wasser verkocht, mit Pfeffer und Salz gewürzt, durchgerührt und mit Butter und Mehl gebunden.

173. Kümmelsuppe. In Scheiben geschnittenes Schwarzbrot dünstet man etwas in Butter, gießt das nötige Wasser hinzu, läßt es mit einem Teelöffel voll Kümmel und ein wenig Salz recht weich kochen, schlägt die Suppe durch ein Sieb und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

Kümmelstaude.

174. Kerbelsuppe. Man läßt 100 *g* Butter auf dem Feuer zergehen, schwitzt ein paar Löffel Mehl darin hell, verdünnt dies nach und nach mit 2 *l* kochendem Wasser, so daß man eine seimige Suppe erhält, die man salzt, tut eine Hand voll gewaschenen und grob gehackten Kerbel hinein und läßt die Suppe noch ein wenig kochen. Man bindet sie mit 2—3 Eigelben.

Kerbelrübchen.

175. Kartoffelsuppe. 10—12 große Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und weich gekocht, dann das Wasser abgegossen und die Kartoffeln zu Brei gerührt, mit Stück Butter, Milch und etwas Salz vermischt, mit siedendem Wasser, in welchem vorher 1 Zwiebel, Wurzelwerk und Sellerie 1 Stunde lang gekocht hat, $1/4$ Stunde unter mehrmaligem Umrühren langsam verkocht und mit 2 Eidottern legiert; fein gehackte Petersilie oder Schnittlauch wird hineingegeben.

176. Kartoffelsuppe, französisch. Man kocht 2 *l* Fleischbrühe, bindet sie mit 60 *g* Butter, 1 Löffel Mehl, etwas fein gehackter Petersilie und 2 Eidottern. Vorher werden Kartoffelklößchen hergestellt, und zwar folgender Art: 6—8 abgekochte, zu Brei verrührte Kartoffeln, 60 *g* Butter, 1 Ei, einige Löffel Rahm, Salz, Muskatnuß und 1 Löffel geriebener Parmesankäse werden vermischt, zu Klößchen geformt, und diese dann in die kochende Suppe gegeben.

177. Kartoffelsuppe à la Crême. 1 *kg* große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten, mit 1 großen Zwiebel, 1 Selleriekopf, etwas Pfeffer, Salz, geriebener Muskatnuß, 125 *g* frischer Butter in eine Kasserolle mit

Wasser getan, und unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer weich gekocht; dann werden $1^1/_2$—2 l Fleischbrühe hinzugegossen, die Masse damit noch $^1/_2$ Stunde verkocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals zum Kochen gebracht und vor dem Anrichten $^1/_4$ l kochende Milch und 1 Stückchen ganz frische Butter zur Suppe gegeben.

178. Milchschaumsuppe. Man kocht $2^1/_3$ l Milch mit Stück Vanille, Zucker, und etwas Salz auf, zieht sie mit 4 Eidottern ab, rührt den steif geschlagenen Schnee der 4 Eiweiß mit der Schneerute unter die heiße Suppe und gibt Löffel-Biskuits oder geröstete Zwiebackscheiben dazu.

179. Chokoladensuppe. Auf 2 l Milch rechnet man 250 g Chokolade. Die Milch wird mit dem nötigen Zucker und Vanille aufgekocht, die geriebene Chokolade hineingeschüttet, tüchtig darunter gequirlt, die Suppe mit 2—3 Eidottern gebunden und mit gerösteten Zwiebackscheiben, Löffelbiskuit oder mit Schneeklößen angerichtet.

180. Cacaosuppe. Dieselbe bereitet man aus entöltem Cacaopulver, Zucker, im selben Gewicht, beides in heißer Milch eingerührt in das siedende Wasser gegossen, mit etwas Zimt oder Vanille gewürzt und mit in kalter Milch klar gerührtem Mehl verdickt. In dieselbe kommen Suppenmakronen oder Würfel von Zwieback.

181. Geröstete Braunmehlsuppe. Man röstet unter fortwährendem Rühren 4 Eßlöffel gutes Weizenmehl in einer Kasserolle über dem Feuer hellbraun, gießt 2 l Milch hinzu, schmeckt die Suppe mit Zucker, Vanille oder Gewürz ab, läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen, legiert sie mit 2 Eidottern und gibt sie über Zwiebackwürfel.

182. Milchmehlsuppe. Will man eine glatte Mehlsuppe bereiten, so rührt man etwa für 6 Personen 6 Eßlöffel Mehl in kalte Milch glatt, quirlt sie dann in die siedende Milch, läßt sie unter fleißigem Umrühren noch $^1/_4$ Stunde kochen, würzt sie mit Zucker, 1 Prise Salz, ein wenig Zitronenschale oder Zimt, und zieht sie mit 2 Eidottern ab. Dieselbe Suppe kann man von Mais-, Kartoffel- oder Weizenmehl bereiten.

183. Spinatsuppe. Eine Hand voll junger Spinatblätter wäscht man, kocht sie in siedendem Wasser, schüttet sie in ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen; sodann wiegt man den Spinat sehr fein und kocht ihn in halb Wasser, halb Milch, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel geriebener Semmel 10 Minuten lang, gießt $^1/_8$ l beste süße Sahne zu und schneidet hart gekochte Eier hinein, hierzu gibt man geräucherte Fische oder Schinken.

184. Buttermilchsuppe. $2^1/_3$ l frische Buttermilch quirlt man mit 1 Eßlöffel voll Mehl klar, läßt sie unter fortwährendem Rühren aufkochen und fügt 1 Stück Zimt, Zitronenschale und 100 g Zucker hinzu. Vor dem Anrichten wird die Suppe mit 3 Eigelben abgezogen und mit in Butter gelb gebratenem, würflig geschnittenem Weißbrot angerichtet. Das hineingerührte Mehl verhindert das Gerinnen der Buttermilch.

185. Zwiebacksuppe mit Milch. 200 g gerösteten Zwieback stößt man im Mörser fein, läßt 125 g Butter auf dem Feuer sich hellbraun färben, schüttet

den Zwieback hinein und röstet ihn unter fortwährendem Rühren, bis er braun ist. Dann füllt man 2 l kochende Milch dazu, gibt 1 Stück Zimt, etwas abgeschälte Zitronenschale und 50 g Zucker dazu. Nachdem die Suppe noch einige Zeit gekocht, streicht man sie durch ein Sieb und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit 2 Eidottern ab.

D. Wein- und Biersuppen.

186. Weinsuppe, gebunden. Man kocht 1 Flasche weißen Wein, je nachdem die Suppe stärker oder schwächer sein soll, mit mehr oder weniger Wasser, Zitronenschale, Zimt und Zucker auf, quirlt man mit Maisstärke (Mondamin) und Wein klar, kocht dies mit der Suppe ab, legiert sie mit Eigelb und gibt kleine Biskuits und geröstete Zwiebackscheiben dazu.

187. Weinsuppe mit Sago. Man läßt $^3/_4$ l Weißwein und $^1/_4$ l Wasser mit Zucker aufkochen, tut Sago hinein, zieht die Suppe mit 3 Eigelben ab und nimmt die Zitronenschale und den Zimt heraus. Soll die Suppe aus Rotwein bereitet werden, so zieht man sie statt mit Eiern mit etwas in Wein klar gerührtem Kartoffelmehl ab und nimmt an Stelle des weißen, roten Sago.

188. Polnischer Tee. 1 l Weißbier, 1 Flasche Wein, 1 Glas Marasquino, 250 g Zucker, 6 Eigelb und die abgeriebene Schale einer Zitrone werden mit 1 l guten, aufgebrühten, durchgegossenen Souchontee vermischt, kalt aufs Feuer gebracht und so lange schäumig geschlagen, bis die Masse zum Topfrand hinaufsteigt, dann gibt man die Suppe in Tassen oder Gläser.

189. Weinschaumsuppe. 1 Flasche Wein, $^1/_2$ Flasche Wasser, 2 ganze und 2 Eigelb, der Saft 1 Zitrone, die abgeriebene Schale davon, 125 g Zucker und 1 Löffel voll Wiener Mehl werden gut untereinander gequirlt und kalt aufs Feuer gebracht, so lange mit dem Schneeschläger geschlagen, bis die Suppe steigt, dann wird sie über Makronen oder Biskuits gegeben.

190. Rotweinsuppe. $^1/_2$ Flasche Rotwein, $^1/_2$ Flasche Wasser, Zucker, Nelken, 1 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot werden unter fleißigem Umrühren gekocht und mit 2 Eidotter abgezogen.

191. Weinsuppe mit Korinthen und Sago. Die wie im vorigen Rezept beschriebene Suppe, wird mit Sago und Korinthen verkocht, aber nicht mit Eiern legiert.

192. Bergsuppe. Man macht einen Teig von Schwarzbrot, gut gereinigten und abgebrühten Korinthen, Zucker, Gewürz und röstet denselben in Butter, drückt ihn in einen Trichter, schüttet ihn um und gießt Warmbier oder Eierpunsch darüber. (Siehe daselbst.)

193. Eierpunschsuppe. Man verrührt 2 ganze und 4 Gelbeier mit 250 g Zucker, setzt dies mit 1 Flasche Weißwein, $^3/_4$ l Wasser, dem Saft von 2 und der Schale von 1 Zitrone kalt zum Feuer und schlägt so lange mit der Schneerute bis es hochkommt und kocht, dann gießt man $^1/_8$ l Arak dazu.

194. Warmbier. Leichtes süßes Braun- oder Weißbier, 1 *l* für 4 Personen, mit einem Weinglas voll Rum, 125 *g* Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt zum Kochen gebracht, legiert mit 3 Eidotter und schlägt 3 Eiweiß zu Schnee, den man mit Zucker süßt und davon Schneeklößchen formt, die man in die Warmbiersuppe tut.

195. Schwedische Biersuppe. 1 *l* leichtes süßes Weißbier wird mit Zucker und Korinthen und etwas Zimt gekocht; indes verquirlt man 1 *l* Milch mit 20 *g* Mehl und 1 Prise Salz und fügt es zu dem Bier, das noch 1/4 Stunde damit kochen muß, dann bindet man die Suppe mit Eidotter und gibt sie über geröstete Semmelwürfel.

196. Pommersche Biersuppe. Man bereitet dieselbe wie die schwedische und gießt sie dann, ohne sie zu legieren, über gut ausgequollene gelbe Erbsen.

197. Bierschaumsuppe. 2—3 Flaschen Weißbier, 1 Stange Kaneel, Zucker nach Geschmack, Zitronenschale, den Saft einer Zitrone, 3 Löffel feines Mehl und 6 ganze Eier bringt man in ein glatt emailliertes Gefäß zum Feuer und schlägt es mit dem Schneebesen so lange schäumig, ohne daß es kocht, dann gibt man es sofort zur Tafel, weil sonst der Schaum zergeht.

198. Biersuppe mit Schwarzbrotklößchen. Man bereitet die Klöße aus 1/4 *l* geriebenem Schwarzbrot, das man mit zur Sahne gerührter Butter und 3 Eidottern, Zucker nach Geschmack, ein wenig Zimt und Zitronenschale, einige Löffel Milch, 1 Prise Salz und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, zu Klößchen formt, in Butter auf dem Blech bäckt, und sie dann in die Terrine tut. Man gießt das kochende Bier darüber, das man (süßes braunes) mit Zucker, Zimt und einem Löffel Kartoffelmehl verkocht hat.

199. Biersuppe mit Kümmelbrot. Man kocht süßes Braunbier mit geriebenem Brot und etwas Kümmel dicklich, fügt 1 Prise Salz, 1 Stückchen Butter und etwas Zucker hinzu, röstet Brotscheiben und gießt die Suppe darüber.

200. Klare Biersuppe. Man setzt 1 1/2 *l* Weißbier mit Zucker, Zimt, 2 Nelken aufs Feuer. Man rührt Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an, gibt es unter fortwährendem Umrühren in die Suppe, um sie zu binden, und gibt sie über Suppenmakronen auf.

E. Obst- und Blumensuppen.

201. Rhabarbersuppe auf englische Art. In 1—1 1/2 *l* kräftiger Rind- oder Kalbfleischbrühe werden 6 Stengel jungr Rhabarber, nachdem derselbe gewaschen und in Stücke geschnitten ist, unter Hinzufügung einer Zwiebel so lange gekocht, bis er ganz weich ist; dann wird das Ganze durchpassiert, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und über geröstete, in Würfeln geschnittene Semmeln angerichtet.

202. Deutsche Rhabarbersuppe. 1/2 *l* kleingeschnittener Rhabarber wird mit einigen gerösteten Semmelschnitten, der Schale einer halben Zitrone, ungefähr 1 Stunde lang in 1 1/2 *l* Wasser gekocht; dann wird die Suppe durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker versüßt, 1 Glas Wein hinzugefügt, mit 2 Eidottern abgequirlt und über Zwieback oder in Würfel geschnittene geröstete Semmel angerichtet.

203. Fliedersuppe. 2 Fliederbeerdolden auf 1 *l* Milch werden abgewaschen, abgestreift und mit Zucker in einer irdenen Kasserolle 1 Stunde langsam gekocht. Man fügt einen Löffel Kartoffelmehl dazu, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie über Zwiebackscheiben auf.

204. Orangenblütensuppe. 1 Handvoll frischer Orangenblütenblätter wirft man in kalte Milch mit Zucker, bringt 6 Eßlöffel geriebene Semmel hinein, kocht sie unter fortwährendem Rühren, legiert sie mit Eiern und gibt Makronen hinein. (Statt den Orangenblüten nimmt man auch Akazienblüte oder Reseda.)

205. Rosensuppe. 1 Handvoll frische Rosenblätter mit Zucker und geriebener Semmel verrührt, in kalte, gute Milch getan, unter fortwährendem Rühren gekocht, mit Eiern abgezogen wird über bittere und süße Suppenmakronen gegeben.

Rhabarber.

206. Kirschsuppe. 500 *g* saure Kirschen werden ausgesteint und bis auf eine Handvoll, die man zurückläßt, mit 1 *l* Wasser, Zimt, Zitronenschale weichgekocht, und durch ein Sieb gestrichen. Die noch übrigen Kirschen kocht man mit Zucker und Zimt weich. Man stößt die Kirschkerne fein, kocht sie mit etwas Wasser aus und gießt dieses durch ein Sieb zu der Suppe. Diese kocht man nun nochmals auf, tut den nötigen Zucker, etwas Wein und die ganzen Kirschen dazu und richtet die Suppe mit kleinen Biskuits, Mandelklößen oder Zwiebackstückchen an.

207. Kirschsuppe von gebackenen Kirschen. In Ermangelung frischer Kirschen nimmt man gebackene, weicht sie in lauwarmem Wasser, kocht sie mit Zimt, Zitronenschale und Wasser weich und streicht die Suppe durch ein Sieb. Nachdem man sie mit Zucker und etwas Wein nochmals aufgekocht hat, macht man sie mit etwas Maismehl (Mondamin) seimig und gibt sie mit denselben Suppeneinlagen wie oben.

208. Pflaumensuppe. 500 *g* Pflaumen werden ausgesteint, mit 1 *l* Wasser, Zimt und Zitronenschale gar gekocht, durchgestrichen, mit Wein und Zucker aufgekocht und dann mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht. Auch zu dieser Suppe gibt man geröstete Semmel oder Zwieback.

209. Besingen- (Heidelbeer-) Suppe. 500 *g* Besinge (Heidelbeeren) werden verlesen, gewaschen, mit Zimt und Zitronenschale in 1 *l* Wasser, etwas ganzem Zimt, Zitronenschale, 180 *g* Zucker gekocht, durch ein Sieb getrieben, mit 20 *g* Mondamin gebunden und über Suppenmakronen oder in Würfel geschnittenen Zwieback angerichtet.

210. Himbeersuppe. Die Bereitungsart ist ganz dieselbe wie bei Heidelbeeren. Man rechnet auf 2 *l* Suppe 500 *g* Himbeeren.

211. Apfelsinensuppe. Die fein abgeschälte Schale von drei Apfelsinen werden mit 2 *l* Wasser zum Feuer gesetzt; nachdem sie weich gekocht, seiht man das Wasser durch und läßt es mit 3 gestoßenen Zwiebacken, 125 *g* Zucker noch 1/4 Stunde lang kochen; alsdann reibt man 3 Apfelsinen auf Zucker ab, fügt diesem den Saft der Apfelsinen und 1/2 *l* Weißwein der Suppe zu, legiert diese mit 3 Eidotter und richtet sie über Suppenmakronen und einigen in Scheiben geteilten Apfelsinen an.

Fruchtentferner.

212. Apfelsuppe. Schäle 500 *g* Reinetten oder andere säuerliche Äpfel, zerschneide sie, setze sie mit 1 1/2 *l* kaltem Wasser auf, süße nach Geschmack mit Zucker, füge etwas Zimt, Zitronenschale, 10 süße und 2 bittere fein gestoßene Mandeln und 1 zerschnittenes Weißbrot hinzu, lasse die Äpfel ganz weich kochen, treibe die Suppe durch ein Sieb und gib sie über gerösteten in Stücke geschnittenen Zwieback auf.

213. Birnensuppe. Mittelgroße geschälte Birnen schneidet man in Viertel, verkocht sie mit Zucker, Nelken, Zitronenschalen, 1 Glas Weißwein und 1 *l* Wasser, gibt sie durch 1 Sieb und zieht die Suppe mit 3 Eidottern ab. Man läßt sie mit geröstetem geriebenem Zwieback nochmals aufkochen.

214. Prünellensuppe. Man kocht die Prünellen in kaltem Wasser weich, würzt sie mit Zimt, fügt Zucker, eine kleine Prise Salz hinzu, röstet geriebenen Zwieback in Butter und gibt die Suppe darüber.

Bronzefarbiger Kürbis „Monteri". Speisekürbis „Mirepoix".

215. Prünellensuppe für Kranke. Man kocht Hafergrütze, seiht sie durch und verkocht den Haferschleim, den man schwach salzt und mit Zucker nach Geschmack versüßt mit den in kleine Stücke geschnittenen Prünellen, würzt die Suppe mit Zitronenschale und legiert sie mit einem Ei.

216. Hagebuttensuppe. Zu einer Suppe für 4 Personen nimmt man 100 *g* getrocknete Hagebutten, wässert sie einige Stunden, schüttet sie dann in 1 *l* heißes Wasser, fügt 2—3 Zwiebäcke oder etwas harte Semmel, Zitronenschale und ganzen Zimt hinzu und läßt sie gut zugedeckt 2 Stunden langsam kochen, rührt sie dann durch ein Sieb, fügt 90 *g* Zucker und 1/4 *l* Weißwein hinzu, legiert die Suppe mit 3 Eidotter und richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

217. Feigensuppe gegen Verstopfung. Man zerschneidet 250 *g* gut getrocknete Feigen, kocht sie in Wasser mit Zucker, Zitronenschale und 1 *g* Orangenessenz weich, seiht sie durch ein Sieb und verkocht sie dann mit 1 Teelöffel voll Maismehl und 1 Stückchen frischer Butter.

218. Kürbissuppe. Man schneidet den Kürbis in Stücke, nimmt die Kerne heraus, kocht ihn in Wasser weich und treibt ihn durch ein Sieb. Den Kürbisbrei setzt man mit kalter Milch, Zimt, Zitronenschale und ein wenig Salz auf, läßt dies 1/4 Stunde kochen, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und legiert sie mit Eidotter.

219. Pistaziensuppe. 1 1/2 *l* Milch wird 1/4 Stunde lang mit einer Vanilleschote gekocht. Vorher hat man 100 *g* Pistazien mit etwas Sahne fein gestoßen, tut sie in die kochende Milch, gibt nach Geschmack Zucker und Salz dazu, läßt die Suppe noch 5 Minuten kochen, gießt sie durch ein Haarsieb und zieht sie mit 2 Eigelb ab. Das Eiweiß schlägt man mit etwas Zucker zu einem steifen Schnee und legt davon ausgestochene Klößchen auf die heiße Suppe.

Pistazien.

F. Kalteschalen.

220. Bierkaltschale. 2 Flaschen Doppel-Weißbier auf 6 Personen werden auf folgende Zutaten gegossen: gut gewaschene 100 *g* Korinthen, 80 *g* Zucker, den Saft und die Schale einer halben Zitrone (oder Zitronenscheiben) — 1 Stückchen Ingwer, 1/2 Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Weinglas Weißwein, 1 Likörglas Himbeersaft und für etwa 10 Pfennige geriebenen Zwieback oder Roggenbrot. Die Bierkaltschale wird auf Eis gestellt, wie alle Kalteschalen, denn je kühler, desto besser schmecken sie.

221. Weinkaltschale von Apfelsinen. Nachdem man die Schale 1 Apfelsine auf 200 *g* Zucker abgerieben hat, legt man diesen in die Terrine, gießt 1 Flasche Weißwein und 3/4 *l* Wasser darüber und läßt ihn auflösen. Den Saft und die abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen, die man geschält und in feine 2 1/2 *cm* lange Streifen geschnitten, mariniert und tut man zu dem Wein, auch den Saft und die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, in die Kalteschale und läßt dieses auf dem Eis verkühlen. Dazu gibt man kleine Biskuits.

222. Weinkaltschale mit Sago. Man reinigt 100 *g* Sago, läßt ihn mit Zucker, 1/4 *l* Weißwein und Wasser und Zitronenschale recht dick ausquellen und da-

nach auf einem Teller erkalten. Dann löst man 200 *g* Zucker, auf dem man die Schale 1 Zitrone oder Apfelsine abgerieben hat, in $1/2$ *l* Wein und $3/4$ *l* Wasser auf, drückt den Saft 1 Zitrone hinein und läßt es recht kalt werden. Beim Anrichten wird der Sago mit einem Löffel wie kleine Klöße ausgestochen und in die Kaltschale getan.

223. Zitronenkaltschale. Der Saft und die Schale von 2 Zitronen wird mit 1 Flasche Weißwein, 200 *g* Zucker und 1 *l* Wasser über geriebenen Zwieback gegossen und mit Suppenmakronen angerichtet.

224. Erdbeerkaltschale. $1/2$ *l* Walderdbeeren werden mit 120 *g* Zucker verrührt und gute, süße Milch, 2 *l*, aufgegossen. Auf Eis gestellt.

225. Himbeerkaltschale wird ebenso bereitet.

226. Erdbeerkaltschale mit Weinbowle. Über $1/2$ *l* Walderdbeeren mit 200 *g* Zucker verrührt wird 1 Flasche Weißwein und 1 *l* Wasser gegossen. Auf Eis gestellt.

Rote Monatserdbeere ohne Ranken.

227. Maulbeerkaltschale. Von 500 *g* schöner schwarzer Maulbeeren werden die größten, etwa 200 *g* herausgelesen, die übrigen mit 1—$1^1/_2$ *l* Wasser zum Zerkochen angesetzt; diese werden dann durchgeseiht, $1/2$ *l* Rotwein, etwas Zitronenschale, 200 *g* Zucker dazu gegeben, alles zusammen gut verkocht und alsdann kalt gestellt. Die Kaltschale wird über den mit Zucker bestreuten zurückbehaltenen Beeren angerichtet.

228. Brombeerkaltschale. Wie obige, nur daß man statt der Maulbeeren Brombeeren nimmt.

229. Preiselbeerkaltschale. 2 *l* Preiselbeeren werden, nachdem sie verlesen und gewaschen, mit 2—3 *l* Wasser, mit etwas Zitronenschale, ganzem Zimt und gestoßenem Kardamom gekocht und wenn sie weich, durchgestrichen, aufs neue zum Kochen gebracht und mit 250 *g* Zucker, 125 *g* Sago — oder 30 *g* in Wasser glatt gerührtem Kartoffelmehl — unter fleißigem Umrühren noch $1/2$ Stunde gekocht, mit $1/2$ Flasche Weißwein vermischt und über gebrochenen Zwieback oder Suppenmakronen angerichtet. Man kann diese Suppe in der späteren Jahreszeit auch warm geben.

230. Mandelkaltschale. 125 *g* süße und 6 bittere Mandeln werden fein gerieben in 2 *l* Milch mit 80 *g* Zucker auf gelindem Feuer verkocht, mit Vanillenzucker gewürzt, mit 2 Eidottern gebunden und wenn die Suppe abgekühlt ist auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten legt man Schneeballen von Eiweis mit Vanillenzucker gewürzt hinein.

231. Aprikosen- oder **Pfirsichkaltschale.** Man schält 10 Aprikosen, streicht sie durch ein Sieb; das Durchstrichene vermischt man reichlich mit Zucker; dann schält man 8 Pfirsiche, die man in Scheiben schneidet und mit Zucker bestreut. Nun verrührt man in der Terrine das Fruchtmus mit 1 Flasche Weißwein und 1 Flasche Wasser, schmeckt ab, ob es süß genug ist und fügt die Aprikosenscheiben und Biskuits in die Kaltschale.

232. Pflaumenkaltschale macht man wie die Kirschkaltschale, nur daß man sie statt mit Nelken mit Zimt würzt.

233. Milchkaltschale. 2 *l* Milch wird mit $1/2$ Stange Vanille und 80 *g* Zucker gekocht, mit 3 Eidottern abgequirlt und wenn abgekühlt, in Eis gestellt. Vom Eiweiß wird mit Zucker Schnee geschlagen, kleine Ballen abgestochen und hineingetan.

234. Milchkaltschale mit Reis. In die wie in vorigem Rezept bereitete Milch tut man 65 *g* gereinigten und in Milch mit ein wenig Salz und Zucker gar gekochten Reis und läßt sie erkalten.

235. Kalte Chokoladensuppe mit Schneeklößen. Man läßt $1^3/_4$ *l* Milch mit $1/2$ Stange Vanille und 250 *g* Chokolade kochen, macht die Schneeklöße von dem Weißen der zur Bindung bestimmten Eigelben, und tut die Schneeklöße, wenn die Chokolade abgekühlt ist, vor dem Anrichten hinein.

G. Suppeneinlagen und Klößchen zum Fricassee und Ragout.

236. Einlauf. Es werden 2 ganze Eier mit 2 Eßlöffel Mehl und $1/2$ Tassenkopf Wasser oder Milch, dem nötigen Salz und Muskatnuß gut verrührt und dann durch einen großlöcherigen Durchschlag in die kochende Bouillon oder Milch nach und nach gegossen. Sobald die Klümpchen alle auf die Oberfläche gestiegen, sind sie gar.

237. Suppennudeln. 20 Eßlöffel Weizenmehl schüttet man auf das Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, schlägt 2 ganze Eier hinein, 1 Prise Salz, fügt etwas Milch hinzu und mischt diesen Teig so lange mit einem Löffel, bis er nicht mehr zu feucht ist, um unter Anstreuen von Mehl mit dem Handballen festgeknetet zu werden; dann rollt man ihn mit dem Nudelholz aus in dünne Kuchen, bestreut diese wieder mit Mehl, läßt sie etwas trocknen und schneidet sie in dünne Streifen. Man kocht sie, wie alle Nudelarten, in siedendem Wasser, läßt sie auf dem Sieb abtropfen und dann erst in die Suppe.

Fadennudeln.

238. Plinsennudeln als Suppeneinlage. Es werden 6 ganze Eier, 125 *g* Mehl und 3 Deziliter Milch in einem Topf recht klar gequirlt, dann etwas Salz und 60 *g* geschmolzene Butter dazu gerührt und mit dieser Masse ganz dünne Plinsen von beiden Seiten gelb gebacken, die man zu Nudeln schneidet. Man verfährt beim Backen folgendermaßen: In einer kleinen Eierkuchenpfanne wird etwas klare Butter heiß gemacht, und 1 Löffel voll Plinsenmasse hineingefüllt, die man recht dünn auf dem Boden der Pfanne auslaufen läßt. Nachdem die Plinse auf der untern Seite genug gefärbt ist, wird sie umgekehrt und auf der andern Seite gelb gebacken.

239. Eiergräupchen. Man macht einen recht festen Nudelteig, ballt ihn zusammen, läßt ihn etwas trocknen und reibt ihn auf dem Reibeisen zu Gräupchen, die man abermals ausbreitet und trocknen läßt, ehe man sie in die siedende Suppe tut.

240. Nudelflecke. In kleine Vierecke oder in verschiedene Formen ausgeschlagene Nudeln.

241. Streußel. Den Suppenstreußel kann man bereiten, indem man 1 Eßlöffel Butter zerläßt und so viel Mehl, vermischt mit Zucker und 1 Prise Salz darunter, auf dem Feuer rührt, bis lauter goldgelbe Streußel werden. Oder man bereitet einen süßen Nudelteig mit Butter und reibt ihn streußelich zwischen den Fingern. Beides wird in die siedende Wasser- oder Milchmehlsuppe getan.

242. Semmelklöße I. Nachdem 125 *g* Butter und 3 ganze Eier verrührt sind, mischt man 125 *g* geriebene Semmel, Salz und Muskatnuß hinzu und formt aus der Masse nußgroße Klößchen, die in der siedenden Suppe gekocht werden.

243. Abgerührte Semmelklöße II. 60 *g* Milchbrot wird, nachdem es eingeweicht und ausgedrückt ist, mit 150 *g* Butter auf dem Feuer so lange gerührt, bis es sich von der Kasserolle löst, noch heiß mit 1 Tasse Milch und 2 ganzen Eiern gebunden, dem nötigen Salz, Muskatnuß und 1 Löffel Mehl vermischt und die Klöße in Bouillon gar gekocht.

244. Griesklöße. Man rührt 100 *g* Gries mit 1/4 *l* Milch klar und mit 60 *g* Butter, Salz und Zucker auf dem Feuer, bis die Masse dick wird; wenn die Masse kalt ist, schlägt man 2 ganze Eier dazu, sticht Klöße mit einem Löffel aus und tut sie in kochende Bouillon oder Milch, oder läßt sie in heißer geklärter Butter gar backen.

245. Kaisernockerl. Man quirlt 3 ganze Eier mit 125 *g* Butter, 4 abgeriebene in Milch erweichte Semmeln recht klar und tut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, rührt die Masse gut durch und nachdem man die Mischung durch einen Durchschlag in eine mit Butter ausgestrichene Form gepreßt hat, setzt man diese in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gut zugedeckt auf eine kleine Flamme, damit das Wasser nur heiß bleibt, ohne zu kochen. Sobald die Kloßmasse fest geworden ist, nimmt man die Form aus dem Wasser, läßt sie erkalten und stürzt die Eiermasse auf einen Teller, wo sie mit einem Ausstecher in beliebige Formen geschnitten, oder auch mit dem Löffel zu kleinen Klößchen abgestochen wird, die man beim Anrichten in die Suppe tut.

246. Mehlklößchen auf andere Art. 80 *g* Butter werden zu Schaum gerührt und nach und nach 3 Eier, 3 Löffel saurer Rahm, 2 Obertassen Weizenmehl und ein wenig Salz dazu gegeben; man schlägt den Teig bis er Blasen wirft, und sticht dann, mit dem zuvor in siedender Fleischbrühe getauchten Löffel, Klößchen in die Suppe ab.

247. Krebsklößchen. Es werden 1/2 Schock Krebse in siedendem Wasser gesotten, man brüht ihnen Scheren und Schwänze aus, nimmt das Krebsfleisch heraus, hackt es fein, vermischt es mit in Milch ausgedrückter Semmel, 1 Prise Salz und etwas Macisblüte. Indes zerstößt man die im Ofen getrockneten Krebsschalen, setzt sie mit 125 *g* zu Sahne gerührter Butter aufs Feuer, tut 4 Eidotter und die Krebsfleischfarce in die Krebsbutter, schlägt den Schnee des Weißei darunter, läßt die Masse erkalten, formt kleine Klößchen, und kocht sie einige Minuten in siedender Brühe.

248. Hirnklößchen. Ein Kalbshirn wird mit Salz und Wurzelwerk weich gekocht, ausgekühlt und gehackt. 125 *g* Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dotter gerührt, 200 *g* abgerindete, würflig geschnittene, in Milch geweichte Semmeln werden nebst etwas Salz, 1 Messerspitze Pfeffer und 60 *g* Mehl gemischt und von diesem werden, wie bei dem Vorhergehenden, Klößchen geformt.

249. Sagoklöße. Der Sago wird in klarer Bouillon (oder in Wein mit etwas Zucker, wenn die Klöße zur Weinsuppe bestimmt sind) dick gekocht, auf einen Teller getan und, wenn er kalt ist, runde Klöße mit dem Löffel davon ausgestochen, die man in die Brüh- oder Weinsuppe tut, nachdem dieselbe schon in die Terrine gegossen ist.

250. Reisklößchen. 125 *g* blanchierter Reis wird in Wasser oder Milch mit einem Stück frischer Butter recht steif gekocht, vom Feuer genommen, mit 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß vermengt und nach dem völligen Erkalten mit etwas geriebener Semmel zu kleinen, runden Klößchen geformt, die man in siedendem Salzwasser abkocht und dann in starke, klare Fleischbrühe einlegt.

251. Leberklöße. Man schabt 125 *g* Kalbsleber aus Haut und Sehnen, hackt sie recht fein, rührt 125 *g* Butter mit 2 ganzen Eiern zu Sahne, gibt die gehackte Leber, etwas gehackte Petersilie, Salz, Muskatnuß, Pfeffer und soviel geriebene Semmel dazu, daß man einen lockeren Teig erhält. Nun formt man die Masse mit etwas Mehl zu runden Klößchen, die in Bouillon gar gekocht werden.

252. Kartoffelklöße I. Etwa 1 Dutzend Kartoffeln werden mit etwas Salz in Wasser weich gekocht und, nachdem sie abgegossen sind, geschält, durch ein Sieb gestrichen. Dazu rührt man 60 *g* Butter, sowie 2 ganze Eier, Salz, Muskatnuß und etwas weißen Pfeffer und mischt 125 *g* Mehl darunter, auch gehackte Petersilie. Nun kocht man einen Kloß zur Probe. Wäre er zu weich, so müßte man noch Mehl, im Gegenteil zu hart, muß man noch etwas Milch hinzufügen. Die Klöße werden dann rund geformt oder mit dem Löffel abgestochen und in Bouillon gekocht.

253. Kartoffelklößchen II. Man rührt 70 *g* Butter zu Schaum, fügt 1 Dotter und 1 ganzes Ei hinzu, 1 Kaffeelöffel voll feinem Mehl, 5—6 vollständig erkaltete, feingeriebene Kartoffeln, desgl. etwas Salz und Muskatnuß, formt auf einem mit Mehl bestäubten Brett kleine runde Klößchen daraus, welche, bevor man sie in die Suppe gibt, 6—8 Minuten in siedendem Salzwasser abgekocht werden.

254. Schinken-Knödel. Man rührt 100 *g* frische Butter flaumig, gibt nach und nach 3 ganze Eier dazu, nebst etwas Salz und Muskatnuß, dann zuletzt 320 *g* sehr fein gehackten mageren Schinken und 125 *g* geriebene Semmel und rührt dies gut untereinander. Man macht einen kleinen Knödel zur Probe. Sollte dieser beim Kochen auseinandergehen, so gibt man noch etwas geriebene Semmel dazu. Kurz vor dem Anrichten kocht man die Klößchen 10 Minuten langsam in Salzwasser ab und gibt sie sodann mit einem Schaumlöffel in die Suppe.

255. Farceklößchen. 250 *g* rohes Hühner- oder Kalbfleisch wird aus Haut und Sehnen geschabt, fein gerührt und mit eben so viel Kalbsmilch gemischt, welche ebenfalls fein gehackt sein muß. Dann weicht man 200 *g* von der Rinde befreite Semmel 1/4 Stunde lang in kräftige Fleischbrühe, drückt sie aus und rührt sie über dem Feuer ab, fügt 125 *g* schaumig geriebene Butter hinzu, desgleichen das Fleisch, 2 Eier, Salz und Muskatnuß und formt nun mit Hilfe von etwas Mehl kleine Klößchen daraus, die einige Minuten lang in Fleischbrühe gekocht, dann in die Suppe eingelegt werden.

256. Farceklößchen zu Schildkrötensuppe. Die Krume von 2—3 Semmeln wird mit kräftiger Fleischbrühe übergossen, bei schwacher Flamme zu einem

steifen Brei verrührt, mit 2 Eidottern vermischt und nach dem Erkalten mit 150 *g* feingehacktem Kalbfleisch, etwas Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuß im Mörser gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und zu Klößchen geformt, die in Fleischbrühe aufgekocht und dann in die Suppe gegeben werden.

257. Ravioli, gefüllte Maultaschen oder Kreppchen. Man macht einen Nudelteig, rollt ihn recht dünn aus, schneidet ihn in 6 *cm* große Vierecks, bereitet eine Farce, von der man Haselnuß große Häufchen auf jedes Viereck gibt, klappt den Teig darüber und drückt ihn rings um die Farce fest. Eine Füllung zu den Raviolis bereitet man, indem man gekochtes Rindfleisch fein hackt und mit eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrot, etwas geschmolzener Butter, Salz, Muskatnuß und 2 Eiern vermischt.

258. Markklößchen. 60 *g* Rindermark läßt man warm werden, drückt es durch ein Sieb, wenn erkaltet, rührt man es flaumig mit 3 Eiern, gibt 6 Löffel geriebene Semmel dazu, schmeckt die Masse mit Salz ab, dreht nußgroße Klößchen davon, die man in der Brühe gar werden läßt.

Kloßheber.

259. Chokoladenklößchen. $^1/_4$ *l* Milch wird mit 30 *g* Butter zum Kochen gebracht, worauf man 5 gestoßene Zwiebäcke und $^1/_8$ Pfund geriebene Chokolade hineinschüttet und unter beständigem Umrühren zu einem dicken Brei verkocht, bis derselbe sich von der Kasserolle ablöst. Während dieser Brei auskühlt, treibt man 30 *g* Butter flaumig ab, fügt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, etwas Salz, 40 *g* mit Vanille, gestoßenen Zucker hinzu, vermischt dies gut mit der ausgekühlten Masse und sticht dann mit dem Löffel Klößchen davon ab, die zu Milch- und Weinsuppen verwendet werden.

260. Schwemmklößchen. 40 *g* Butter läßt man in einer Kasserolle auf dem Feuer zergehen; dazu rührt man 2 Löffel feines Mehl mit 2 Eiern, $^1/_2$ Tasse Milch und einer Prise Salz, verrührt diese Masse auf dem Feuer so lange, bis sie sich von dem Tiegel ablöst, läßt sie erkalten, fügt dann noch 2 Eier hinzu, streicht sie auf eine flache Schüssel, und sticht davon kleine Klößchen mit einem Teelöffel aus, die man in der Suppe aufkocht.

261. Mazzeklößchen, israelitisch. 2 große Mazzes (ungesäuerte Osterkuchen) werden in Wasser geweicht, ausgedrückt, in eine Pfanne, worin etwas Gänsefett heiß gemacht ist, gegeben und damit über dem Feuer so lange verrührt, bis sich die Masse von der Pfanne ablöst. Dieser Teig wird nun in eine Schüssel geschüttet und, wenn er ein wenig ausgekühlt ist, mit 3 Eiern, etwas Salz und Pfeffer vermischt. Mit einigen Löffeln geriebener oder fein gestoßener Mazze wird die Masse fester gemacht, so daß kleine runde Klößchen daraus geformt werden können, die dann in siedender Fleischbrühe gar gekocht werden.

262. Mandelklöße. 125 *g* in Milch aufgeweichtes Weißbrot wird mit 1 Eßlöffel Butter über dem Feuer zu einem Teig verrührt, ist er abgekühlt mengt man dazu 2 Eier, 125 *g* feingestoßene süße Mandeln, etwas Salz und Zucker und feingewiegte Zitronenschalen. Man formt von der Masse Klößchen zu Milch- und Weinsuppen.

263. Nockerln von Mehl. Nockerl ist der österreichische Ausdruck für kleine, feine, abgerührte Klößchen. Man rührt 1 Löffel Butter schaumig, fügt 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Prise Salz hinzu, rührt die Masse gut ab und sticht davon mit dem Teelöffel in die siedende Brühe, dann läßt man sie noch etwa 3 Minuten kochen.

264. Griesnockerln. Man rührt 90 *g* Butter zu Sahne, tut $^1/_2$ Tasse lauwarmes Wasser und 2 Eier hinzu und schüttet unter fortwährendem Rühren 125 *g* Gries, dann 1 Prise Salz und etwas Muskatblüte zu, läßt den Teig 1 Stunde stehen und sticht, wie vorher beschrieben, kleine Nockerl in die siedende Suppe.

265. Béchamelnockerl. 125 *g* Butter, 5 Löffel Mehl wird über gelindem Feuer hellgelb geschwitzt, dann gießt man unter fortwährendem Rühren nun viel Milch zu, bis ein Teig wird, der sich von der Kasserolle ablöst, verrührt den Teig, wenn er erkaltet mit 2 Eidotter, $^1/_8$ Pfund zu Sahne gerührter Butter und dem Schnee der Eier und formt davon Nockerl in die Suppe oder in ein Fricassee.

266. Fleischnockerl oder Quenelles. Man schmilzt 80 *g* Butter auf dem Feuer, gibt darein 2 gut ausgedrückte, in Wasser oder Milch geweichte Semmeln, 2 Eidotter, gehacktes Rind-, Kalb- oder Hühnerfleisch, verrührt den Teig gut, nachdem man ihn mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt hat und sticht ihn zu länglichen Nockerln in die siedende Suppe.

267. Fischnockerl. Dieselben bereitet man wie die vorigen, nur daß man statt des Fleisches Fisch nimmt und etwas gehackte Petersilie und fein gehackte Zwiebel zugibt.

268. Pfanzerl. Diese Suppeneinlage, welche in Österreich heimisch ist, wird ähnlich und mit denselben Variationen wie die Nockerl bereitet, nur daß sie in Butter gebacken und dann zerschnitten werden. Es gibt Pfanzerl von Gries, Mehl, Semmel, Kartoffeln, Leber, Fleisch usw.

269. Böhmische Mehlpfanzerl. Nachdem man 125 *g* Butter mit 6 Eidotter schaumig gerührt hat, mischt man 125 *g* Mehl, Salz und Muskatnuß und den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen darunter, backt diese Mischung in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne 1 *cm* dick gelbbraun und schneidet sie in kleine Vierecke, die man dann in die Suppe gibt.

270. Heuschober. 4 Eßlöffel Butter oder Schmalz werden mit 4 ganzen Eiern, 1 Hand voll fein gewiegtem Spinat, etwas Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Portulak, alles fein gehackt, und 6 Eßlöffel Mehl vermengt, und diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Papier in kleine Häufchen aufgesetzt, auf einem Blech in der Röhre gebacken. Die Heuschober werden erst beim Anrichten mit der kochenden Suppe übergossen.

271. Suppenmakronen (s. Bäckerei).

272. Gebackene Mehlerbsen. Man mischt 1 Ei, 2 Löffel Mehl und 1 Prise Salz zu einer dickflüssigen Masse, die man durch ein großlöcheriges Sieb in siedendes Fett tropfen läßt und die so entstandenen Mehlerbsen werden kurz vor dem Aufgeben in die Suppe gelegt.

273. Suppenbiskuit. 100 g Butter, 4 Eidotter werden mit 100 g Zucker und 6 Löffel Mehl nach einer Seite $^1/_2$ Stunde glatt gerührt, dann den Schnee von den 4 Eiern darunter gemischt. Sodann formt man das Biskuit länglich, bäckt es und schneidet es in kleine Stücke, wenn es ausgekühlt ist.

274. Feines Wurzelwerk oder Julienne. Sellerie, Petersilie, Mohrrüben, Schwarzwurzel, Pastinak, werden in kleine, zierlich lange Streifen geschnitten und in Salzwasser oder Fleischsuppe weich gekocht.

275. Fein geschnittenes Fleisch. Sowohl in feinen Suppen à la reine, à la jardinière usw., wie in alle Fleischbrühen für Genesende macht man als Einlagen das Fleisch von gebratenem Geflügel oder vom Kalb. Man schneidet dasselbe recht fein, damit es leicht verdaut wird. Für Kinder, welche an Fleischkost gewöhnt werden sollen, ist fein geschnittenes, gebratenes Fleisch in der Suppe die beste Form.

276. Reis. Der Reis zu Suppen muß stets extra ausgequollen werden. Man wäscht den Reis mehrmals, indem man ihn in kaltes Wasser einquirlt dann brüht man ihn und läßt ihn auf dem Sieb abtropfen, ehe man ihn auf gelindem Feuer zum Ausquellen bringt. Da der Reis sehr leicht anhängt und anbrennt, sind die Beckerschen Töpfe mit doppeltem Einsatz empfehlenswert.

277. Gries. Für Kinder und Kranke muß man den Gries erst in kaltes Wasser einquirlen und quellen lassen, ehe man ihn kocht, zur allgemeinen Anwendung in Suppen kommt er unter fortwährendem Quirlen in die siedende Flüssigkeit. Man nimmt ebenso Weizen- als Reisgries, seltener den von Buchweizengrütze. Der beste ist der sogenannte Wiener oder Leipziger Gries; guter Gries muß möglichst frisch, trocken und von gleichmäßiger Körnung sein.

278. Spatzen oder Spätzlein (süddeutscher Ausdruck) sind dasselbe wie Nockerl.

279. Bohnen. Die Bohnen, die möglichst vom selben Jahrgang sein müssen, weicht man am Abend vorher in kaltes, weiches Wasser, läßt sie am anderen Tag 2 Stunden kochen, gießt das erste Wasser nach 1 Stunde fort und kocht sie noch 1 Stunde in Fleischbrühe.

280. Erbsen, gelbe und graue. Mit den Erbsen verfährt man wie mit den Bohnen, nur daß man sie in der Suppe meist als Püree gibt und sie daher durch ein Sieb treibt, damit die Hülsen zurückbleiben. Will man die Erbsen nicht durchrühren, so gibt man acht, wenn die leichten Hülsen an die Oberfläche kommen und schöpft sie mit dem Schaumlöffel ab. Kochzeit 3 Stunden. Die grauen ostpreußischen sind härter, weniger schmackhaft und bedürfen längerer Kochzeit. Man kann auch geschälte Erbsen nehmen, die ganz bleiben.

281. Verlorene Eier. Man kocht 1 l Wasser mit 2 Eßlöffel Essig und 1 Prise Salz in einem breiten Gefäß, schlägt die Eier eines nach dem andern behutsam hinein und sobald das Weißei fest ist, hebt man das Ei mit dem Schaumlöffel heraus, legt es einen Augenblick in kaltes Wasser, dann zum Abtrocknen auf ein Sieb, beschneidet die Eier gleichmäßig rund und legt sie in Suppen oder gibt sie auf Gemüse, wie z. B. Spinat.

282. Eiergelée. Zu Suppe für 10 Personen quirlt man 5 ganze Eier in kalte Milch, würzt sie mit Muskatblüte und Salz, stellt den Topf mit dieser Masse in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, welches in gleicher Höhe mit der Eiermasse stehen muß, läßt das Wasser nur langsam kochen und sobald man sieht, daß die Masse ein lockeres Gelée ist, was nach etwa $^3/_4$ Stunden geschieht, stürzt man sie um, läßt sie erkalten und schneidet kleine Klöße in die Suppe.

Französische Kasserolle.

283. Semmelcroutons. Würflig geschnittene Semmelscheiben, von denen man die Rinde abrieb, werden zu Fleischsuppen mit gesalzenem Rindermark und Fett bestrichen und mit einem glühenden Löffel auf beiden Seiten glaciert. Leichter bereitet man sie, wenn die Semmelscheiben in siedendem Fett schnell auf beiden Seiten geröstet werden.

284. Auflauf. Man bringt $^1/_4$ l Wasser zum Sieden, tut 125 g Butter hinein, verrührt allmählich 200 g feines Mehl in dasselbe bis sich der Teig von der Kasserolle löst, läßt denselben erkalten, fügt dann 5 bis 7 ganze Eier dazu, rührt alles $^1/_2$ Stunde, setzt Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Brett, läßt sie im Ofen backen und legt sie in dem Augenblick in die Suppe, wenn diese aufgegeben wird.

285. Grieswürfel. Man quirlt 1 Tasse Gries in etwa $1^1/_2$ Tasse siedende Milch, fügt 1 Prise Salz und etwas Butter hinzu, schüttet ihn auf einen mit Wasser bespülten flachen Teller, schneidet ihn, sobald er erkaltet, in Würfel und tut ihn in die Suppe.

Saucen oder Tunken.

286. Saucen oder Tunken. Die Saucen oder Tunken, welche man zu Braten, Speisen und Gemüsen gibt und in denen man eine große Anzahl feine gemengte Gerichte dämpft, sollen dazu dienen, den Wohlgeschmack zu erhöhen, das Eigentümliche der Speise hervortreten und verfeinern zu lassen. Die moderne Kochkunst legt einen ganz besonderen Wert auf die Mannigfaltigkeit und Güte der Saucen; sie sollen die Stoffe, die wir genießen, kräftiger, reizvoller, anregender erscheinen lassen. Man teilt die Saucen in Grundsaucen und abgeleitete oder in Stammsaucen und kleine Saucen ein, die ersteren enthalten die Grundstoffe zu jeder Art von Saucen und können zur schnelleren Zubereitung der anderen in Vorrat gehalten werden. Ferner teilt man die Saucen in warme und kalte, in pikante und süße, in Fleisch- und Milch-, Obst- und Weinsaucen. Die Engländer bringen die Saucen besonders in den Handel und es gibt ganze Fabriken, welche den Markt mit Austern-, Beef-

steaks-, Mayonnaisen-, Tomaten- und anderen Saucen versorgen. Auch in Straßburg werden Saucen fabriziert.

Ich bemerke hierbei, daß in Ermangelung von Grundsaucen oder Fleischbrühe stets Armonos Fleischextrakt oder Maggis Bouillonkapseln verwendet werden können.

287. Braune Coulis, Grundsauce. Man bestreicht den Boden eines gut emaillierten Gefäßes mit Butter, schichtet darauf, in dünne Streifen geschnitten, 125 *g* mageren rohen Schinken, 250 *g* mageres Kalbfleisch, fügt noch gebratenes altes Huhn- oder Taubenfleisch dazu, auch Rindfleisch macht die Coulis sehr kräftig, dann schneidet man Zwiebel, Petersilienwurzel und Mohrrüben hinein, würzt sie mit Pfeffer und Salz und gießt $1/4$ *l* Wasser oder noch besser Fleischbrühe auf, um das Ganze zugedeckt langsam dämpfen zu lassen, ohne daß es anbrennt, dann füllt man 1 *l* gute Fleischbrühe auf, salzt sie, würzt sie nach Belieben und läßt sie noch 2 Stunden kochen. Nun wird die Sauce entfettet, durchgeseiht und mit einer braunen Mehlschwitze vorsichtig gebräunt. So gießt man sie in ein Porzellan- oder Steingefäß, gießt darüber eine Fettschicht und hebt sie zur Bereitung von Saucen auf. Man kann diese Coulis von allen beliebigen Bratenresten bereiten.

288. Braune spanische Coulis. Die Bereitung wie oben, nur daß man allerlei Gewürzkräuter hineintut, wie Pfefferkraut, Thymian, Majoran, Basilikum, Estragon und getrocknete Pilze.

289. Weiße Coulis. Deutsche Tunke. Die Kasserolle wird gleichfalls mit Butter bestrichen, und klein geschnittene Zwiebeln, Mohrrüben, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas weißer Pfeffer, 1 Prise Salz, klein geschnittener roher Schinken, Kalbfleisch und Geflügelfleisch werden unter Zuguß von etwas Kalbfleischbrühe bis zum Gallertartigen gedünstet, dann mit Fleischbrühe verkocht, durchgeseiht, mit Musserons, Champignons oder Estragon noch einmal eingekocht und mit einer weißen Mehlschwitze verdickt. Auch diese Sauce hält sich im Winter 3 Wochen, im Sommer hermetisch verschlossen am kühlen Ort 8 Tage.

290. Weiße Coulis zu Fischen bereitet man wie die vorher beschriebene, nur daß man statt des Fleisches Süßwasserfische und statt der Fleischsuppe Fischsuppe mit Wurzelwerk nimmt. Kleine, wenig geschätzte Fische finden zu Fischcoulis gute Verwendung.

291. Heringssauce. Man nimmt 1 oder mehrere Heringe, zieht die Haut ab, entgrätet die Heringe und hackt deren Fleisch mit Zwiebeln fein, macht eine braune Mehlschwitze und rührt den Hering, unter Zugießen von Fleischbrühe dazu, würzt die Sauce mit ein wenig Pfeffer, Kapern und Essig und gibt sie zu Rindfleisch.

292. Gewürzsauce. Man läßt 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige gestoßene Gewürzkörner und Nelken in Essig mit Fleischbrühe oder in Essig mit Wasser aufkochen, seiht es durch, süßt es nach Geschmack, fügt auch 1 Teelöffel Senf dazu, verdickt diese Brühe mit brauner Mehlschwitze und gibt sie zu Rindfleisch. Statt des Braunmehl benutzt man braune Coulis, welche die Sauce weit schmackhafter macht. Japanischer Soja macht diese Sauce noch schmackhafter.

293. Weiße Fischsauce. Man zerläßt etwa 1 Eßlöffel Butter, verrührt sie mit 1 Eßlöffel Mehl und 3 Löffel Sahne glatt, fügt 1 Prise weißen Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, 1 gehackte Zwiebel oder Schalotte hinzu und gießt so viel von der Fischbrühe hinzu, als man Sauce haben will.

294. Braune Sardellensauce. Man bereitet Sardellenbutter aus gut gereinigten und gewiegten Sardellen, 1 zerhackte Schalotte, Butter und 1 Prise Pfeffer, vermischt sie mit brauner Coulis. Wo diese nicht vorhanden, nimmt man durch Braunmehl verdickte Fleischbrühe und schmeckt sie mit Zitronensaft ab.

Weiße Königinzwiebel.

295. Weiße Sardellensauce. 3 Schalotten werden recht fein geschnitten, und mit 2—3 Eßlöffel voll Mehl in 50 *g* Butter hellgelb geschwitzt, dann gibt man $1/2$ *l* helle Fleischbrühe dazu, fügt 75 *g* gewaschene, aber nicht entgrätete Sardellen, etwas Zitronenschale, 6—8 weiße Pfefferkörner hinzu, läßt dies $1/2$—$3/4$ Stunde langsam kochen, streicht die Sauce durch ein Sieb, gibt beim Anrichten Fisch- oder Fleischbrühe dazu, schmeckt mit Salz ab und schärft die Sauce mit etwas Zitronensaft.

296. Petersiliensauce. Man schwitzt etwas Butter oder Fett mit Mehl und Zwiebel hell, verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe seimig, und tut eine Hand voll gehackter Petersilie daran. Diese Sauce gibt man zu Rindfleisch. Will man sie zu Fischen geben, so nimmt man statt der Fleischbrühe Fischbrühe oder weiße Coulis und legiert sie mit 2 Eidottern.

297. Schnittlauchsauce. Man schwitzt einige Löffel Mehl einige Augenblicke in Butter, gibt reichlich gespickten Schnittlauch dazu, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und fügt dazu die nötige Bouillon, um die Sauce fertig zu machen.

298. Weiße Zwiebelsauce. Die Zwiebeln werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in Butter weich geschwitzt. Dann läßt man einige Löffel Mehl in der Butter gelblich dünsten, rührt so viel Bouillon dazu, daß man eine seimige Sauce erhält, schärft diese, nachdem man sie noch eine Zeit lang gekocht hat, mit etwas Estragonessig ab und streicht sie durch. Vor dem Anrichten läßt man sie kochend werden und rührt 1 Stückchen Butter darunter.

299. Zwiebelsauce mit Kümmel. Wie in vorhergehendem Rezept werden die Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in fetter Rinds- oder Hammelbrühe recht weich gekocht, mit etwas gestoßenem Kümmel vermischt und mit 1 Löffel in Wasser klar gequirltem Mehl oder mit geriebener Semmel seimig gemacht.

300. Warme braune Mostrich- oder Senfsauce. Wenn man keine braune Coulis hat, mit der man 1 Eßlöffel Senf mit Salz, Pfeffer, 1 Nelke 1 Stückchen Zucker und etwas Essig verkocht, so nimmt man braune Mehlschwitze, verdünnt mit Fleischbrühe oder Wasser und Jus oder Fleischextrakt. Man kann dieselbe durch Weißwein verfeinern.

301. Weiße Mostrichsauce. Nachdem man etwas Bouillon aufgekocht hat, rührt man sie mit dem nötigen Weißmehl, kocht sie recht seimig ein, bindet sie mit

man sie mit dem nötigen Weißmehl klar, kocht sie recht seimig ein, bindet sie mit einigen Eidottern und schärft dann die Sauce mit einigen Löffeln Mostrich und etwas Zitronensaft kurz vor dem Anrichten ab; oder man nimmt ein paar Löffel weiße Coulis, kocht sie mit etwas Bouillon ein, zieht sie mit einigen Eigelben ab, und verbindet sie mit Mostrich und Zitronensaft.

302. Braune Kapernsauce. Rindfleisch-Jus oder braune Coulis wird mit 3 Eßlöffeln Kapern, 1 Eßlöffel Estragonessig, 1 Schalotte und 1 Lorbeerblatt verkocht. Dieselbe Sauce kann man nach Belieben auch mit etwas Zucker süß machen und mit Weißwein verfeinern. Vor dem Anrichten wird das Lorbeerblatt entfernt.

303. Weiße Kapernsauce. Dieselbe wird wie die obige bereitet, nur mit weißer Coulis, oder man verkocht eine helle Mehlschwitze mit Wasser und Fleischextrakt, Zitronensaft, etwas Salz, fügt 2 Löffel Kapern dazu, schmeckt sie mit ein wenig Zucker ab und legiert sie mit Eiern.

304. Anchovissauce. Man grätet 6 gut gewässerte Anchovis aus, wiegt sie fein, schwitzt sie mit Mehl und Butter, schneidet 1 saure Gurke dazu, würzt die Sauce mit etwas Paprikapfeffer und verkocht sie mit $^1/_4$—$^1/_2$ *l* Fleischbrühe oder Wasser mit Jus. Die Engländer fügen etwas Portwein hinzu.

305. Kalte Senfsauce. Man verrührt 1 kaltes, hart gekochtes und 2 rohe Gelbeier mit 1 Prise Salz, weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Weinessig, 6 Löffel Provenceröl, 1 reichlichen Löffel Zucker, 1 Eßlöffel Pflaumen- oder Johannisbeersaft und 1 gestoßene Nelke so lange, bis dies alles recht gleichmäßig gemischt ist; dann hackt man hart gekochtes Weißei und gibt dieses in die Sauce zu Rindfleisch oder zu Fisch.

306. Cumberlandsauce. 1 Löffel Senf wird mit 2 Löffel Provenceröl verrührt, Johannisbeergelee, die Schale einer Pommeranze und die einer Zitrone, $^1/_2$ Flasche Rotwein und braune Grundsauce werden fortwährend gerührt, bis sie recht verbunden sind.

307. Sauce Robert. Eine Zwiebel schneidet man in Scheiben, schwitzt sie in Butter mit Mehl gelblich und rührt die kochende Jus damit klar. Sobald die Sauce recht seimig eingekocht ist, streicht man sie durch ein Sieb, schärft sie mit Essig und einigen Löffeln Mostrich ab, und verrührt sie beim Anrichten mit einem Stückchen Butter.

308. Königinsauce (Sauce à la reine). Zu gedämpftem und gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch eines gekochten Huhns aus, mahlt dasselbe in einer Fleischmühle mit 15 süßen und 5 bitteren gestoßenen Mandeln zum Mus, oder stößt es in einem Steinmörser, verrührt den Mus mit 2 Eidottern, einer Mehlschwitze und $^1/_4$ *l* guter Bouillon zur Sauce glatt, würzt sie mit etwas weißem Pfeffer, schmeckt sie mit Salz ab und streicht sie durch ein feines Sieb.

309. Königssauce (Sauce royale) kann man ebenso wie die vorige bereiten, nur läßt man zu dieser 1 Glas Weißwein mit verkochen und gibt einige Löffel geschnittene, in Butter und Wein weichgedünstete Trüffeln oder 5 *g* Trüffelextrakt hinein.

310. Prinzensauce. 1 gutes Stück Butter läßt man in einer Kasserolle braun werden, tut ganze Petersilienblätter und etwas gehackten Schnittlauch hinein, läßt dies einen Augenblick dünsten, fügt Jus oder Fleischextrakt, braune Sauce und etwas Estragonessig dazu, läßt die Sauce seimig kochen und schmeckt sie mit Salz, ein wenig gestoßenem Pfeffer und einem Eßlöffel japanischen Soya ab. Am besten paßt sie zu gebackenen Fischen oder Koteletts.

311. Tomatensauce oder Liebesäpfelsauce. Von 5—6 Liebesäpfeln entfernt man, nachdem sie halb durchgeschnitten sind, die Kerne, drückt den Saft aus, schwitzt sie nun mit etwas Butter, Pfeffer recht weich, stäubt etwas Mehl darauf und streicht sie durch ein feines Sieb. Hierauf fügt man einige Löffel guter Bouillon und 1 Glas Wein zu den durchgestrichenen Liebesäpfeln.

312. Gurkensauce. Man schält 2 Gurken, teilt sie der Länge nach in 4 Teile, befreit sie von den Kernen und schneidet sie in Scheiben, die man einsalzt und 1 Stunde stehen läßt. Dann bereitet man eine braune

Landgurke.

Meerrettich oder Kren.

Sauce, die mit etwas Weinessig und ein wenig Zucker ziemlich dick eingekocht wird, und tut die Gurken nebst einer Prise gestoßenem Pfeffer hinein.

313. Pfeffergurkensauce. Recht grüne Pfeffergurken schneidet man in 1 *cm* walzenförmige Stücke aus, tut diese mit etwas Gewürz und Pfeffer, sowie einem Löffel Estragonessig in Bouillon oder solche von Fleischextrakt in eine Kasserolle, läßt dies langsam einkochen, verkocht nun die Sauce bis sie seimig ist, preßt sie durch und tut die Pfeffergurken hinein.

314. Meerrettichsauce. Man bereitet mit Weißmehl und fetter Fleischbrühe eine seimige Sauce, läßt in derselben den geputzten und fein geriebenen Meerrettich aufkochen und gibt 1 Stückchen Butter dazu. Anstatt der Fleischbrühe kann man Milch oder Sahne nehmen, auch wohl 1 Stückchen Zucker hinein tun; doch darf der Meerrettich nicht lange kochen, weil er sonst seine Schärfe verliert. Man kann eine bittere und einige süße Mandeln darunter nehmen.

315. Kalte Meerrettichsauce. Man mischt geriebenen Meerrettich mit Zucker, Zitronenschale und Saft oder etwas Weinessig.

316. Meerrettich mit Schlagsahne. Sehr gut schmeckt zu Rindfleisch und zu Karpfen der geriebene Meerrettich mit gesüßter Schlagsahne vermischt.

317. Englische Mintsauce. Man pflückt frische Pfefferminzblätter, wäscht sie, gießt darauf gezuckerten heißen Weinessig und braune Coulis, läßt sie aufkochen, seiht sie durch und gibt die Sauce zum Fleisch.

318. Tartarensauce (siehe kalte Senfsauce).

319. Persische Acia-Sauce. Die Ostindier legen unreife Melonen, reife Gurken, Sellerie und Rhapontikawurzeln ein, indem sie dieselben ähnlich wie unsere Senfgurken in Weinessig bereiten. Sie nennen dies Acia, welches auch in Deutschland im Handel zu haben ist. Kleingeschnittene Acia mit 2 Eßlöffeln von dem Acia-Essig wird mit Fleischbrühe verkocht, mit Muskat gewürzt und mit etwas Kartoffelmehl verdickt.

320. Spanische Pfeffersauce. In eine kleine Kasserolle werden einige in Scheiben geschnittene Mohrrüben, etwas magerer Schinken, einige Petersilienblätter, Thymian, Basilikum, einige weiße Pfefferkörner, 2 Löffel guter Essig und Bouillon getan. Die Mischung läßt man auf langsamem Feuer kochen und füllt noch 4 Löffel Brühe oder braune Coulis dazu. Nachdem die Sauce dünnflüssig eingekocht ist, gießt man sie durch und verrührt beim Anrichten 1 Stückchen Butter damit.

321. Madeira-Sauce. Ein paar Löffel braune Coulis (siehe Grundsauce) kocht man mit dem von allem Fett befreiten Saft des Bratens, zu dem Sauce gegeben werden soll, nebst einem Glase Madeira ein

322. Indische Sauce (Currysauce). Zu Geflügel, Kalbsmilch, Kaninchen und dergleichen. In 50 g Butter schwitzt man 2 Eßlöffel Mehl, einige Scheiben Zwiebeln hellgelb ab, füllt alsdann die Masse mit 1 l Bouillon (oder Wasser mit 10 g Fleischextrakt) und einigen Gewürzkörnern auf und verkocht die Sauce bis zu $^3/_4$ l. Während des Kochens dünstet man 2—3 saure Äpfel, Tomaten oder $^1/_2$ l unreife Stachelbeeren in 20 g Zucker weich, streicht die Masse durch ein Sieb und mischt sie zur Sauce, welche man mit 1 g Currygewürz würzt und mit Salz und Zitronensaft abschmeckt.

323. Hachee-Sauce. Fein gehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons schwitzt man mit Butter, etwas Salz und Zitronensäure oder Essig auf dem Feuer kurz ein, gießt einige Löffel Bouillon und ebenso viel braune Coulis dazu und läßt die Sauce seimig kochen. Beim Anrichten vermischt man sie noch mit 1 Löffel Sardellenbutter.

324. Englische Sauce. Man mischt fein gewiegte Sardellen, Kapern, hart gekochte Eidotter, Salz, Pfeffer mit Butter und Fleischbrühe. Passend zu Fleisch und Geflügel, auch zu Fisch.

325. Rosinen-Tunke. Große, gut gereinigte Rosinen, werden in kochende Fleischbrühe getan, mit brauner Mehlschwitze verdickt, mit Zitronensaft oder Essig, Zucker und etwas Gewürz abgeschmeckt.

326. Saure Specktunke. Man ratet in Würfel geschnittenen Speck gelblich mit Zwiebeln und etwas Mehl, kocht Wurzelwerk in Wasser mit Salz, Pfeffer und 1 Lorbeerblatt, seiht es durch und fügt den Speck zu. — Saure Specktunke wird mit Essig, Gewürz und 1 Stückchen Zucker abgeschmeckt.

327. Paprikasauce. 1 Teelöffel Paprika wird mit fein gehackter Zwiebel, Champignons oder Steinpilzen, Gewürz und Salz und 50 g Butter $^1/_4$ Stunde gedämpft, mit kräftiger, mit Wurzelwerk verkochter Fleischbrühe verlängert und mit Mehl oedr einigen Löffeln dickem Rahm verdickt.

328. Französische Sauce. Majoran, Basilikum, 1 Zeh Knoblauch, 1 Schalotte, 1 Lorbeerblatt, werden in Butter und Mehl geschwitzt, mit Fleischbrühe verlängert, durchgeseiht, mit Zitronensaft abgeschärft.

329. Polnische Sauce. In Würfeln geschnittener Schinken wird mit fein gehackter weißer Zwiebel, Pfeffer und Salz in Butter mit Mehl geschwitzt, mit Fleischbrühe verkocht, durchgeseiht, 1 Glas Rotwein, fein gewiegte Sardellen, 1 Stückchen Butter und der Saft $^1/_2$ Zitrone zugefügt.

330. Italienische Sauce. Feine Kräuter, wie Estragon, Kerbel, Petersilie, von jedem gehackt 1 Teelöffel voll, werden mit Champignons und Schalotten gewürzt, in feinem Öl geschwitzt, mit weißer Grundsauce verkocht, Weißwein, Salz und Sardellenbutter zugetan und mit 2 Eidottern legiert.

331. Genueserſauce. Geschnittene Pfeffergurken, Estragon und Petersilie werden mit Pfeffer und Salz $^1/_2$ Stunde in schwachem Weinessig gekocht, 2 Löffel Portwein und 2 gewürzte Sardellen darunter, durchgeseiht und mit brauner Coulis wein und 2 gewürzte Sardellen darunter, durchgeseiht und mit brauner Coulis verkocht.

332. Béarner-Sauce. 2 Eigelb schlägt man in einen Porzellantopf, stellt diesen in heißes Wasser und rührt nach und nach 125 g frische Butter in kleinen Flocken hinzu; wenn dies anfängt dick zu werden, fügt man $^1/_4$ l Fleischbrühe, etwas Salz, Pfeffer, Schalotten und Zitronensaft hinzu.

333. Béchamelsauce. Man schneidet 1 Zwiebel und 100 g Schinken in Scheibchen, Mohrrüben, Petersilie, zerläßt 125 g Butter, schwitzt Mehl darin mit all den obigen Zutaten, gießt allmählich $^1/_2$ l süße Milch und $^1/_2$ l Fischbrühe zu und würzt die Béchamel mit Salz und Parmesankäse und gießt sie durch ein Sieb in die Sauciere.

334. Diplomatensauce. Eine Béchamelsauce wird mit Sardellen und Krebsbutter vermischt.

335. Dillsauce. Man verrührt eine helle Mehlschwitze mit saurem Rahm, gießt Fisch- oder Fleischbrühe an und tut 1 Handvoll Dill dazu.

336. Englische Fenchelsauce. Wie die vorige, nur daß man keinen Essig und statt des Dills Fenchel daran tut. In England gibt man diese Sauce zu Fischen.

337. Braune Karpfensauce. Man fängt das Blut des Karpfen beim Schlachten in Essig auf, verkocht es mit geriebenem Pfefferkuchen, 1 Stück Butter, etwas

Zucker, Gewürz und 1 Nelke, etwas Pfeffer und 1 Glas Rotwein und gießt diese dicklich gekochte Sauce zu der Brühe der Karpfen, die man mit Zwiebeln, Petersilienwurzel und Mohrrüben abkochte. Man kann auch große Rosinen in die Sauce nehmen.

338. Grüne Hecht- und Aalsauce. Man verrührt kalt etwas Milch mit Mehl, Pfeffer, Salz und etwas Zitronensaft, vermischt dies mit der Fischbrühe, in die man außer den Wurzeln, der Zwiebel, Pfeffer und Salz, 1 Stück frische Butter tut und hackt grüne Petersilie daran.

339. Fricasseesauce. Man schneidet 1 geputzte Zwiebel in Scheiben, schwitzt sie in 100 *g* zerlassener Butter weiß, läßt 2 Löffel Mehl damit kurze Zeit dämpfen, rührt $1^3/_4$ *l* weiße Fisch- oder Hühnerbrühe damit klar und kocht die Sauce mit 1 Glase Weißwein ein, bis sie den Löffel dick überzieht. Dann legiert man sie mit 4 Eigelben, die mit etwas Weißwein klar gerührt sind, gießt sie durch ein Sieb und schärft sie mit Zitronensaft und etwas Sardellenbutter ab.

340. Ragoutsauce. Braune Coulis oder Braunmehlschwitze mit Fleischextrakt und Wasser würzt man mit Salz, Pfeffer, 2 Gewürzkörnern, gewiegten Sardellen, klein geschnittenen Salzgurken und Champignons und schmeckt mit Estragonessig oder Zitronensaft und Weißwein ab.

341. Sauerampfersauce. Man dünstet fein gewiegten Sauerampfer mit Schnittlauch, weißem Pfeffer und Salz in Butter und vermischt ihn mit brauner Grundsauce.

342. Morchelsauce. Man muß die Morcheln sehr gut reinigen und von allem Sand befreien, dann hackt man sie grob, dünstet sie mit Butter weich, würzt sie mit weißem Pfeffer, Salz und nach Belieben mit gehackter Petersilie, gibt sie in eine braune Mehlschwitze mit Fleischbrühe, schärft sie mit Zitronensaft und gehackter Petersilie.

343. Museronsauce. Bereitet man wie obige.

344. Champignon- oder Steinpilzsauce. Man putzt, wäscht und reibt die Champignons mit Salz ab, dünstet sie mit Butter und ein wenig Zwiebel, beträufelt sie mit Zitronensaft und verkocht sie mit weißer Grundsauce (siehe daselbst) zu Geflügel und Kalbfleisch, mit brauner zu Rindfleisch.

345. Weiße Trüffelsauce. Einige Löffel weiße Coulis und ebensoviel Bouillon werden mit den Trüffelschalen und Weißwein nicht zu dick eingekocht, mit Eigelben abgezogen und durch ein Sieb gepreßt. Hat man frische Trüffeln, so bürstet man diese recht rein, schält sie, schneidet sie in Scheiben, oder dressiert sie in kleine Kugeln, macht mit 1 Stückchen Butter, Salz und etwas Weißwein rasch gar und tut sie in die Sauce.

346. Kümmelsauce. Man bereitet sie weiß zu Fischen, braun zu Rindfleisch, indem man gestoßenen Kümmel in braune oder weiße Grundsauce tut.

347. Finanziersauce. Eine feine, weiße Coulis wird mit Trüffeln, Champignons, Sardellen, Krebsschwänzen, Krebsbutter verkocht und vor dem Anrichten kommt $^1/_2$ Flasche Champagner daran.

348. Saure Rahmsauce. Man verkocht saure Sahne mit weißer Grundsauce und einer hellen Mehlschwitze.

349. Balbirnin-Sauce (zu kaltem Braten). In 1 Eßlöffel voll Provenceröl rührt man 1 Eßlöffel Senf, 1 Prise Salz, 1 Löffel Essig, 1 fein gehackte Schalotte und das Püree von fein gewiegten Champignons oder von Tomaten.

350. Holländische Sauce I. Etwa 65 *g* Butter rührt man mit 4 Eigelben zu Sahne, mischt 1 Löffel Mehl, Salz und Muskatnuß dazu, rührt dies mit zwei Tassenköpfen voll Wasser und etwas Estragon-Essig auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, zieht es dann zurück und verbindet es unter fortwährendem Rühren mit 125 *g* frischer Butter. Es ist besonders zu beachten, daß die Sauce nicht kocht oder auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, wodurch sie leicht gerinnt oder stückig wird.

351. Holländische Sauce II. In eine kleine Kasserolle tut man 65 *g* Butter, 5 Eigelbe, Salz, Muskatnuß und etwas gestoßenen Pfeffer, stellt die Kasserolle in ein Geschirr mit kochendem Wasser und schlägt die Eier und die Butter mit ein paar Löffeln Fischbrühe mit dem Schneebesen so lange, bis es anfängt dick zu werden. Dann tut man nach und nach 125 *g* Butter und 1 Löffel Estragon-Essig dazu, indem man die Sauce mit dem Löffel fortwährend rührt. Diese Sauce ist, weil sie nur mit Eiern ohne Mehl gebunden wird, von vorzüglichem Geschmack, kann aber nur kurz vor dem Gebrauch bereitet werden, da sie sehr leicht gerinnt.

352. Holländische Sauce mit Meerrettich. Man kocht eine holländische Sauce, wie in I. angegeben, läßt in derselben etwas geputzten und fein geriebenen Meerrettich recht heiß werden, aber nicht kochen, und streicht die Sauce durch ein feines Sieb.

Saucenlöffel.

353. Holländische Sauce zu Spargel und Blumenkohl. Bereitung wie oben, nur läßt man Essig oder Zitronensaft fort und nimmt statt der Fleischbrühe ein wenig Wasser vom Spargel oder Blumenkohl.

354. Holländische Sauce zu Geflügel. Man bereitet sie wie oben, nur daß man einige Sardellen, fein gehackte Champignons und Schalotten darunter nimmt.

355. Holsteiner Sauce zu Seefischen. 80 *g* Butter schwitzt man mit 40 *g* feinstem Mehl weiß ab, alsdann füllt man die Masse mit $^1/_2$ *l* ungesalzener Bouillon (oder Wasser und 5 *g* Fleischextrakt), einigen Gewürzkörnern und $^1/_4$ *l* Weißwein auf, verkocht sie langsam $^1/_2$ Stunde, nun mischt man so viel von der inzwischen fertig gewordenen Fischbrühe dazu, daß knapp 1 *l* Sauce wird, legiert diese mit 2 Eiern, gibt 1 Prise Muskat und 20 *g* frische Butter dazu und schmeckt sie, wenn noch nötig, mit Pfeffer und Salz ab.

356. Braune Kräutersauce. Man wiegt allerlei auch zur Suppe gebräuliche feine Kräuter, wie Estragon, Thymian und Petersilie, Schnittlauch, Brunnenkresse, dazu 1 Schalotte und Champignons und verkocht sie mit brauner Grundsauce.

357. Neapolitanische Sauce. Man schält kleine Seekrebse, Garneelen oder Krabben aus, dünstet das Fleisch derselben mit feingewiegten Sardellen, Zitronensaft,

1 Schalotte, einigen Kapern und 1 Zeh Knoblauch, unter fortwährendem Rühren 8 Minuten, gießt Fleischbrühe zu, seiht sie durch, verkocht sie mit weißem Pfeffer mit in Mehl gefüllter Butter, träufelt etwas Zitronensaft daran und läßt sie nun ziehen, nicht kochen. Zuletzt fügt man noch etwas süßen Rahm zu und gibt sie recht heiß zu Tisch.

358. Saure Eiersauce. Man mischt in eine helle Mehlschwitze etwas Essig, Zucker und Senf, nebst ein wenig Bratenjus oder Bouillon und gießt sie über Setzeier.

359. Maronensauce (Kastanien). Püree von zerstampften feingeriebenen Kastanien wird mit Weißwein, Zucker, Zitronensaft und Fleischbrühe verkocht.

360. Buttersauce. Man knetet in einer Kasserolle 1 Eßlöffel Mehl mit 125 *g* frischer Butter durch, tut etwas Muskatnuß, Salz und gestoßenen Pfeffer dazu und rührt es mit 1/2 *l* Fischbrühe und noch 1 Löffel Butter zu einer nicht zu dicken Sauce auf dem Feuer ab, ohne daß die Sauce kocht und gibt sie mit etwas Estragon-Essig oder Zitronensaft zu Fischen.

Echte Kastanie oder Marone.

361. Mayonnaisensauce. I. Zum Gelingen dieser Sauce ist es von großem Einfluß, daß man dieselbe an einem kühlen Orte rührt oder den Napf, in den man sie bereiten will, aufs Eis setzt. Ebenso wesentlich ist es, daß das Öl im Anfang tropfenweise unter die Eier gerührt wird; denn nur dadurch kann man eine glatte, weiße Mayonnaise erhalten.

In einen Napf schlägt man 2—3 Eidotter recht klar, rührt sie mit etwas Salz so lange, bis sie dick werden, fügt nun unter raschem Rühren das Öl tropfenweise zu den Eiern und ab und zu ein paar Tropfen Estragon-Essig. Sobald die Sauce anfängt dick zu werden, kann man mehr Öl auf einmal dazu gießen. Man fährt nun in dieser Art fort, bis man 1/2 *l* Öl und so viel Essig, um der Sauce einen pikanten Geschmack zu geben, verrührt hat. Da sie, wenn sie gut gerührt worden ist, ziemlich dick wird, so verdünnt man sie mit etwas kalter Fleischgallerte, die aber noch flüssig sein muß. Die so bereitete Mayonnaisen-Sauce ist zwar von einem feinen Geschmack, aber wegen des vielen Öles schwer verdaulich und auch kostspielig, weshalb man sie auch mit einigen Löffeln weißer Coulis vermischt und so viel weniger Öl dazu verwendet. — Oder man bereitet aus in Öl weiß geschwitztem Mehl und Fleischbrühe eine dicke Sauce und rührt diese kalt unter die Mayonnaise, wodurch man ein größeres Quantum Sauce erhält, die auch leichter verdaulich ist. Sollte dieselbe während des Rührens gerinnen, so daß das Öl sich von den Eiern trennt und hervortritt, so muß man in einem andern Napfe von neuem ein Eigelb mit etwas Salz dick rühren und nun langsam die geronnene Sauce nach und nach dazu mischen. Dieselbe erhält dadurch die verlorene Bindung wieder und wird weiß und glatt.

362. Mayonnaisensauce II. Ein anderes Verfahren besteht darin, daß man einen Löffel voll weißer Sauce mit einem Eßlöffel voll zerlassener Butter, Salz, Pfeffer und Estragon-Essig recht weiß und schaumig rührt und nach und nach etwas Provenceröl darunter mischt. Man erhält dadurch eine Sauce, die der nach der vorhergehenden Art bereiteten an Aussehen und Geschmack ziemlich gleich kommt.

363. Geschlagene Mayonnaise. Man setzt einen Napf oder eine gut verzinnte Kasserolle in Eis, gießt 2 Löffel voll Fleischgallerte, 2 Eßlöffel voll Öl und einen Eßlöffel voll Estragon-Essig hinein, fügt Salz und Pfeffer dazu und schlägt die Sauce mit der Schneerute auf dem Eise, bis sie weiß und dick wird. Auch dieser Sauce können vor dem Schlagen ein paar Löffel weißer Coulis und etwas Senf und Zucker zugesetzt werden.

364. Remouladensauce. In eine recht pikante Mayonnaisensauce tut man einige Löffel Mostrich, sowie gehackte Petersilie, Schnittlauch und Kapern, 1 Glas Weißwein und vermengt diese Ingredienzien genau miteinander. Oder man bereitet die Remouladensauce folgendermaßen: Stoße 3 hartgekochte Eidotter mit einigen gewaschenen Sardellen im Mörser recht fein, streiche sie durch ein Sieb, vermische sie mit einem rohen Eigelb und 2 Löffeln Mostrich, rühre nun nach und nach 1/4 *l* Öl, 1 Löffel Estragon-Essig, Pfeffer und Salz dazu und tue gehackte Kräuter und Kapern hinein. Auch kann man den scharfen Geschmack der Sauce beliebig durch Zucker mildern.

365. Ravigotesauce. Die verschiedensten Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon usw. kocht man einige Minuten in Salzwasser, gießt sie ab, drückt sie recht rein aus und streicht sie, nachdem sie im Steinmörser mit einigen Sardellen gut gestoßen sind, durch ein feines Sieb. Diese grüne Masse mischt man in eine Mayonnaisensauce, der man noch einen Löffel Mostrich zusetzen kann. Wäre dieselbe durch die Kräuter nicht grün genug gefärbt, so nimmt man noch ein wenig Spinatmatte dazu.

366. Montpellierbutter zu Chaufroidsauce. Obgleich nicht eigentlich zu den Saucen gehörig, findet diese Butter doch hier ihren Platz, da man kalte Fische oder Fleisch wie mit obigen Chaufroidsaucen mit der Montpellierbutter überstreicht. Man bereitet sie folgendermaßen:

Ein paar Hände voll Kräuter wie zur Ravigotesauce werden blanchiert, rein ausgedrückt und dann in der Reibeschüssel mit 2 Eßlöffeln voll Kapern, einigen gehackten Pfeffergurken, mit 6 hart gekochten Eigelben und mit 10—12 Sardellen recht fein abgetrieben. Dann mischt man nach und nach 250 *g* feine Butter und 1/3 *l* feines Provenceröl dazu, streicht das Ganze durch ein Sieb, schmeckt es mit etwas Estragon-Essig ab und gibt ihm mit Spinatmatte eine schöne grüne Farbe. Die Butter wird bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

Arndtscher Blitzquirl.

Die Chaufroidsauce wird von Hühnerbrühe mit Weißmehl verdeckt bereitet, mit Fleischextrakt und Weißwein gekräftigt, durch ein Tuch gegossen, mit Estragon-Essig geschärft. Man überzieht mit dieser Sauce Fische oder Fleisch.

367. Krebssauce. (Zu Tauben, Hühnern, Kalbfleisch, Fleischpuddings, feinen Fischen und Fricassees). 25 Stück mittelgroße Krebse kocht man in Salzwasser mit etwas Kümmel, bricht die Scheren und Schweifchen sorgfältig aus, schwenkt sie mit 20 *g* zerlassener frischer Butter und stellt sie zugedeckt beiseite. Die Nasen werden abgenommen, die Gallen entfernt, gut gereinigt zu Garnituren aufbewahrt, die Abfälle stößt man so fein als möglich, schwitzt sie mit 40 *g* Butter 1/2 Stunde im Kasserolle ab, füllt alsdann die Masse mit 1 *l* Bouillon auf, läßt

sie 1/2 Stunde kochen und gießt sie dann durch ein feines Sieb. Während des Kochens schwitzt man 40 *g* Butter mit 20 *g* feinstem Mehl und einigen Zwiebelschalen oder 1/2 *g* Zwiebelextrakt langsam weiß ab, füllt alsdann diese Masse mit der Krebsbouillon auf und verkocht sie 1/2 Stunde. Hierauf legiert man sie mit 2 Eiern, gibt 1 *g* Gewürz dazu, schmeckt sie beliebig mit Sardellen, Zitronensaft und Salz ab und untermengt nun die Schweifchen und Scheren der Krebse, worauf man die Sauce im Wasserbad heiß stellt.

368. Hummersauce bereitet man wie Krebssauce, nur schneidet man zu dieser die Scheren und Schweife der Hummern in Scheiben. Man nimmt zu diesen pro Liter Sauce einen großen oder zwei kleine Hummern.

369. Austernsauce. Die ausgestochenen Austern werden mit Zitronensaft und Weißwein auf dem Feuer heiß gemacht, doch ohne zu kochen, dann von den Bärten befreit, dann wird die Brühe davon durchgegossen, mit weißer Grundsauce verkocht und diese mit einigen Eigelben abgezogen und durch ein Sieb gepreßt. Die Sauce schärft man mit etwas Zitronensäure ab und gibt ein Stück frische Butter, ein wenig gehackte Petersilie und zuletzt die Austern hinein.

370. Maître d'hôtel-Sauce. Nachdem man 32 *g* Butter mit 2 Löffel Mehl durchgeknetet, fügt man Muskatnuß, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie das nötige Wasser dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer bis sie anfängt zu kochen, mischt nun ein gutes Stück Butter und etwas Zitronensaft damit, stellt die Sauce warm, ohne daß sie kocht. Statt des Wassers kann man sie auch mit saurer Sahne abrühren, läßt dann aber die Zitronensäure fort.

Saucen zu süßen Speisen.

371. Fruchtsaftsaucen. Besser noch als von frischen Früchten werden die Saucen von dem Safte eingemachter Früchte, indem man denselben mit Wasser oder Wein, Rot- oder Weißwein, je nach der Farbe der Frucht, verdünnt, mit Zucker versüßt, mit Kaneel oder Muskatblüte, sowie abgeriebene Zitronenschale gewürzt. Man verdickt die Obstsaucen mit feinstem Kraftmehl. Mit der Anwendung des Gewürzes muß man vorsichtig sein, um nicht den eigentümlichen Geschmack der Frucht zu verdecken.

372. Apfelsauce. Saftige Äpfel werden zu Mus mit Zucker, Zitronenschale und Wein gekocht, dann durch ein Sieb getrieben.

373. Quittensauce. Der Saft der Quitten wird mit Wasser und Wein verkocht und mit 2 Gelbeiern gebunden.

374. Erdbeerensauce. 1 *l* Walderdbeeren wird zerrührt und durch ein Sieb gestrichen, mit 1/4 *kg* Zucker versßt und mit süßer Sahne verdünnt.

375. Kirschsauce. Frische Kirschen werden ausgesteint und wie zum Kompott mit Zucker, Kaneel und Zitronenschale weich gekocht, durch ein Sieb mit etwas heißem Wasser gestrichen und mit feinstem Kraftmehl ein wenig seimig gemacht.

376. Himbeersauce wird ebenso bereitet.

377. Pflaumensauce ebenso wie Kirschsauce.

378. Ananassauce. Der Saft von eingemachter Ananas wird mit Wasser verdünnt und mit feinstem Maiskraftmehl gebunden.

379. Vanillensauce. 1/2 *l* Milch läßt man mit einer halben Stange Vanille aufkochen bis die Vanille hinreichend ausgezogen ist, tut 100 *g* Zucker und eine Prise Salz dazu, dann quirlt man 2 Eigelbe und 1/2 Teelöffel voll Mehl mit etwas Milch klar, zieht damit die Vanillenmilch ab, läßt sie unter fortwährendem Rühren noch einige Augenblicke am Feuer, ohne daß sie kocht und gießt sie durch ein Sieb. Will man die Sauce zu einer warmen Mehlspeise geben, dann setzt man sie im Wasserbad heiß, zu einer kalten Mehlspeise läßt man sie an einem kühlen Orte oder auf dem Eise kalt werden und vermischt sie nach Belieben mit etwas geschlagener Sahne.

Saftkanne zu kalten Saucen.

380. Chokoladensauce. Von der feinsten Chokolade 125 *g* wird mit 75 *g* Zucker, 1 Stückchen Vanille in 3/4 *l* Milch, welche auch durch Wasser verdünnt sein kann, gekocht und mit 2 Eidottern abgezogen.

381. Cacaosauce. Zu dieser verwendet man statt Chokolade 50 *g* entölten Cacao, dagegen muß man das Zucker-Quantum verdoppeln. Bereitung wie oben.

382. Mandelsauce. 125 *g* süße Mandeln und einige bittere vermischt man Orangenblütenessenz, etwas Zucker mit 1/2 *l* gute Milch, 1 Teelöffel und quirlt sie mit 2 Eidottern ab.

Kristallsaftkännchen.

Fruchtpresse „Tutti Frutti".

383. Englische Mandelsauce. In 1/4 *l* Milch und 1/4 *l* Wasser wird 1 gehäufter Teelöffel Arrowroot unter fortwährendem Rühren verkocht, 1 Löffel Brandy oder Kognak, 125 *g* süße Mandeln nebst fünf bitteren oder 1 Löffel Mandelessenz hinzugetan.

384. Weinsauce. Man rührt 4 Eigelb mit 125 *g* Zucker, auf dem man etwas Zitronenschale abgerieben hat, mit 1 Löffel voll Mehl, dem Saft 1 Zitrone und 1/2 Flasche Wein klar und auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce ab, die jedoch nicht kochen darf. Dann streicht man die Sauce durch ein Sieb.

385. Chaudeausauce. 1/4 *l* Moselwein wird mit 125 *g* Zucker, Zitronen- oder Apfelsinenschale, und 1 Stück Zimt zum Kochen gebracht. Zugleich schlägt man in einer Kasserolle 1 ganzes Ei und 2 Eidotter mit 1/8 Flasche Wein zu Schaum auf dem Feuer, vermischt beides, gießt einige Tropfen Marasquino daran und quirlt die Sauce so lange auf dem Feuer, bis sie hochsteigt.

386. Weinschaumsauce. Nachdem man die Schale 1 Zitrone auf 100 *g* Zucker abgerieben hat, stößt man den Zucker fein, rührt ihn mit 3 ganzen Eiern und dem

Saft der Zitrone klar, und schlägt die Masse mit 1/8 Flasche Weißwein auf schwacher Flamme. Die Masse gibt 2 Saucieren voll Weinschaum.

387. Weinschaumsauce von Madeira mit Vanille. In 1 Tassenkopf voll Wasser läßt man 1/2 Stange Vanille einmal aufkochen; dann vermischt man dieses, sobald es erkaltet, mit 4 Dotter und 1 ganzen Ei, mit 125 *g* gestoßenem Zucker, dem Saft einer Zitrone, 1 Glase Madeira und quirlt die Sauce auf dem Feuer schaumig.

388. Rotweinsauce. 1/2 Flasche Rotwein läßt man mit 125 *g* Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Stück Zimt und einigen Nelken kochend heiß werden, macht sie mit 1 Löffel voll Mais- oder Kartoffelmehl, das man mit etwas Wasser oder Wein klar gerührt hat, seimig, und gießt sie durch ein Sieb.

389. Sagosauce mit Rotwein. Nachdem man 1/2 Flasche Rotwein mit Zitronenschale, Zimt, Nelken und Zucker aufgekocht hat, gießt man die Sauce durch ein Sieb zu 100 *g* in Wasser aufgelöstem Sago und läßt sie nochmals aufkochen.

390. Champagnersauce. Man mischt 1 Glas Weißwein, 1 Glas Wasser, Zucker, Zitronensaft und 4 Eidotter, quirlt die Sauec auf dem Feuer bis sie hoch steigt und gießt vor dem Anrichten 2 Glas Champagner daran.

391. Marasquinosauce. Man rührt 4 Eigelbe mit 1/2 Teelöffel Mehl und 1/2 *l* Milch klar, tut 125 *g* Zucker dazu und rührt die Sauce auf dem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden, doch darf sie nicht kochen. Nachdem man sie durch ein Sieb gegossen hat, fügt man den Marasquino erst kurz vor dem Gebrauch hinzu. Man kann auch die Milch mit dem Zucker aufkochen und mit den klar gerührten Eigelben und Mehl abziehen.

392. Arraksauce. Man verrührt 1 Löffel feinstes Mehl mit 1 *l* kaltem Wasser, tut 1/8 *kg* Zucker hinein, 3 Glas Weißwein, 1 Stückchen Zitronenschale und läßt diese Sauce unter fortwährendem Rühren einigemal aufkochen, dann gießt man 1 Weinglas Arrak hinzu.

393. Punschsauce. 1/4 *l* Rotwein, 1 Weinglas Kognak oder Rum, 1 Weinglas Wasser, den Saft 1 Zitrone, die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone, etwas Zimt, 2 Nelken und Zucker nach Geschmack läßt man aufkochen unter fortwährendem Rühren, bindet die Sauce mit 1 Teelöffel Kraftmehl in kaltem Wasser klar gerührt und gießt die Sauce durch ein Sieb in die Saucière.

Rindfleisch.

Das Rind und sein Fleischwert.

Nach den Analysen bedeutender Chemiker findet sich folgende Zusammensetzung der verschiedenen Fleischteile eines völlig ausgemästeten Ochsen in Prozenten:

	Wasser	Stickstoff	Fett	Asche
Der Hals	73,5	19,5	5,8	1,2
Lendenstück	33,4	18,8	16,7	1,1
Schulter	50,5	14,5	34,0	1,0
Vom Hinterwirbel	55,9	20,8	23,3	0,8
oder mit Fett durchwachsen . . .	47,9	15,9	35,9	0,7

Die Bestandteile des Rumpffleisches eines fetten Ochsen ohne Knochen, welche zur Ernährung des Menschen dienen, sind im allgemeinen nach Prozenten folgende:

Fett 29,4, Muskelsubstanz 14,5, Mineralstoffe 0,8, Wasser 55,3.

Die teuersten Teile des Ochsen sind zugleich auch die nahrhaftesten Stücke, wenn nicht, wie bei dem Filet, der Umstand zur Steigerung des Preises beiträgt, daß dasselbe frei von Fett und Abfällen bei einem schweren Ochsen nur 2 1/2 bis 3 *kg* Gewicht behält und der stärksten Nachfrage unterworfen ist. Bei dem übrigen Schlachtvieh ist der Unterschied an Nährwert nicht so groß wie bei dem Ochsen. Die Preisdifferenzen beruhen daher mehr auf der Geschmacksrichtung und Gewohnheit.

Name und Art des Fleischstückes	Bratzeit (Für blutige (Englische) Braten genügt die Hälfte der nachstehend aufgeführten Bratzeit)	Buttermenge
Rindslende (Filet)	Eine schwache Lende = 3/4 Stunde „ starke „ = 1 1/4 „	250–350 g
Rindslende, gespickt	„ schwache „ = 3/4 „ „ starke „ = 1 1/4 „	150–250 „
Roastbeef (Rippenstück)	1 1/2 kg = 1 1/2 Stunde, 5–10 kg = 3 Stunden (Das Fleisch muß im Sommer 6 bis 8 Tage, im Winter 10 bis 12 Tage abgelegen sein)	150–500 „
Rinderbrust	1 1/2 kg = 3 Stunden, ca. 3–4 kg = 4 Stunden	125–250 „
Rinderbrust, gespickt	1 1/2 „ = 3 „ „ 3–4 „ = 4 „	100-200 „

394. Gekochtes Rindfleisch. Ein alt geschlachtetes Schwanzstück befreit man auf der unteren Seite von Sehnen und Knochen, klopft es mit einem hölzernen Fleischklopfer, wäscht es in kaltem Wasser und legt in den Bouillontopf (Papinschen), der groß genug sein muß, um die gewünschte Fleischbrühe zu fassen. Man gießt auf je 1 *kg* (2 Pfund) Fleisch 2 1/5 *l* kaltes Wasser. Das Kochen und die Zutaten einer guten Bouillon siehe Suppen. Ich wiederhole hier: Klar abschäumen, salzen, Wurzelwerk zufügen, bei schwacher Flamme nicht zu sehr einkochen, weil es nicht

gut ist, Wasser zur Suppe zuzugießen. Nach 3—4 Stunden nimmt man das Fleisch, sobald es weich aber nicht zu ausgekocht ist, heraus, tut es bis zum Anrichten in ein passendes Geschirr, und gießt etwas von der entfetteten und durchgeseihten Brühe und das abgeschöpfte Fett darüber, um es darin saftig und warm zu halten, schneidet das Fleisch der Quere nach in 1 *cm* dicke, schräge Scheiben, legt diese auf einer Bratenschüssel wieder zusammen, so daß es die Mitte der Schüssel einnimmt, garniert das Fleisch mit grüner Petersilie, oder mit verschiedenen Gemüsen (siehe Garnituren) und gibt dazu garnierte neue Heringe, Salzgurken oder eine pikante Sauce (Mostrich, Sardellen, Kapern, siehe Saucen).

395. Gekochte Rinderbrust. Will man eine gute Suppe und zugleich ein saftiges Stück gekochtes Fleisch haben, so nimmt man statt Schwanzstück die Bruststpitze, löst Rippen und Knorpel aus, die man mit kaltem Wasser aufsetzt und das Fleisch erst in die Suppe legt, wenn diese heiß ist, Bereitung wie bei dem vorhergehenden Rezept.

396. Gedämpftes Rindfleisch. Man bedeckt den Boden einer Kasserolle mit geschnittenen Zwiebel-, Mohrrübenscheiben, 1 Petersilienwurzel, Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt, etwas in Scheiben geschnittenem Speck und rohem Schinken. Dies läßt man in $^1/_4$ *l* Wasser dämpfen bis die Brühe bräunlich wird, dann legt man das gut geklopfte, von Sehnen befreite Stück Fleisch darauf, übergießt es mit ein wenig kochender Butter und läßt es so ein Weilchen von allen Seiten sich mit einer dünnen Kruste des heraustretenden Eiweiß überziehen, dann gießt man so viel kochendes Wasser dazu, daß genug Sauce ist, in welcher das Fleisch, im hermetisch verschlossenen Topf (Umbach oder Papin) weiter schmoren kann, wobei es nur sehr mäßiges Feuer bedarf. Es muß vom Feuer nach 10 Minuten fortgezogen werden und wird alsdann langsam weitergedämpft. Man legt eine Brotkruste an die Sauce, um diese seimig zu machen, gießt sie $^1/_2$ Stunde vor dem Aufgeben durch, läßt das Fleisch dann wieder in ihr heiß werden, und bestreicht es beim Anrichten mit Jus von Braten oder Fleischglace, damit es ein gutes Aussehen erhält. Die Sauce kann man auch mit 1 Glas Wein verkochen lassen.

397. Wiener Saftbraten. 1 gut abgelegenes Stück Oberschale, Lende oder Mittelschwanzstück von ungefähr 3 *kg* wird mit der flachen Fleischhacke geklopft, dann mit einem Tuche rein abgewischt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In eine Kasserolle oder Pfanne gibt man 4 Eßlöffel Fett (es kann Abschöpf-Fett sein), 4 Stück fein geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk, 5 zerdrückte Wachholderbeeren und 5 Körner Piement-Gewürz. Darauf wird das Fleisch gelegt, oben wieder mit geschnittener Zwiebel bestreut, mit 4 Eßlöffel Fett übergossen und dann mit einem mit Fett bestrichenen Papier bedeckt. So läßt man das Fleisch ungefähr 2 Stunden im Dampftopf unter öfterem Begießen zugedeckt dünsten. Nach dieser Zeit nimmt man das Fett ab, gibt 1 *l* weißen Wein, $^1/_2$ *l* Fleischbrühe (oder Fleischextrakt mit Wasser) und etwas geriebenes Schwarzbrot dazu, und läßt das Fleisch noch ungefähr 2 Stunden dämpfen, worauf man es aus der Pfanne nimmt, den gut entfetteten Saft in eine Kasserolle passiert und diesen mit Zitronensaft schärft. Der Braten wird beim Anrichten beliebig geschnitten und der Saft extra als Sauce beigegeben.

398. Rindfleisch aus der Suppe mit einer Kruste. 1 Stück Fleisch, von dem man Suppe bereitet hat, legt man, nachdem es weich ist, aus der Brühe und läßt es etwas verkühlen. Man zerläßt 1 Stück Butter, worin man klare Zwiebeln und fein geschnittene Petersilie tut, bestreicht das Rindfleisch damit und bestreut

es sofort mit geriebener Semmel, Cayenne- oder weißem Pfeffer und Salz; dann setze man es in eine heiße Bratröhre oder bräunt es in der Pfanne bis es hübsch braun, wie glaciert aussieht; man gibt Kapern, Sardellen und englische Sauce dazu (s. Saucen).

399. Gebackenes Rindfleisch mit Crême, italienisch. 1 Stück Rindfleisch, Bruststück, von dem man Suppe kochte, wird abgekühlt. Zu dem Crême rührt man Bouillon, 125 *g* feines Mehl, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig Salz gut durcheinander und bestreicht mit diesem Crême das Rindfleisch einen Finger dick, wobei es auch noch mit geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Dann wird es in der Pfanne schön braun gebraten. Hierzu gibt man beliebige Saucen.

400. Gedämpftes Rindfleisch in der Braise. In eine Kasserolle gibt man etwas Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Thymian, Basilikum, Lorbeerblatt, englisch Gewürz und Salz und läßt dies mit Fleischbrühe 1 Stunde kochen. In diese Braise legt man das Fleisch und läßt es weich dämpfen, wobei man es oft mit der Braise begießt, damit es saftig bleibt. Sowie man das Fleisch zum Anrichten herausgenommen, gießt man den Saft durch ein Sieb und gibt ihn als Sauce.

Schmortopf.

401. Gedämpftes Rindfleisch, wienerisch. Man nimmt ein sehr gut abgelegenes Schwanzstück von ungefähr 3 *kg*, klopft und spickt es, worauf man es mit Bindfaden bindet. Hierauf belegt man eine Kasserolle mit Speckblättern, etwas Zwiebeln, Thymian, 1 Lorbeerblatt und, wenn man will, mit $^1/_2$ Zinke Knoblauch, darauf gibt man das gesalzene Fleisch, würzt es nach Belieben mit Pfeffer und läßt es zugedeckt ungefähr 2 Stunden dämpfen. Dann gießt man $^1/_4$ *l* weißen Wein und ebensoviel Fleischbrühe darauf und dünstet es noch 2 Stunden. Beim Anrichten garniert man es beliebig mit Kartoffeln oder Petersilie und gibt den abgefetteten Saft in einer Sauciere dazu.

402. Schmorfleisch (Boeuf à lamode). 1 Mittelschwanzstück oder 1 Stück aus der Oberschale wird mit einer starken Holzkelle tüchtig geklopft, dann mit Speckstreifen von der Dicke $^1/_2$ *cm*, die man salzt und pfeffert, entweder mit einer großen Spicknadel gespickt, oder man sticht mit einem zugespitzten Messer Löcher durch das Fleisch und steckt die Speckfäden in diese. Hierauf legt man das Fleisch mit der oberen Seite auf den mit Scheiben von Rindstalg bedeckten Boden einer Bratpfanne oder eines Schmortopfes mit fest schließendem Deckel, tut Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürze, Lorbeerblatt, einige Zitronenscheiben zum Fleisch und läßt es mit 1 Löffel Wasser auf raschem Feuer kochen, bis es auf dem Boden des Schmortopfes braun ansetzt. Dann gießt man so viel Wasser oder Bouillon und etwas Weißwein oder Weißbier darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und läßt es nun gut zugedeckt 4—5 Stunden langsam kochen. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, befreit sie vom Fett und verkocht sie mit etwas Braunmehl und 1 kleinen Stückchen Zucker zu einer nicht zu dicken Sauce, mit der man beim Anrichten das in Scheiben geschnittene Fleisch überzieht.

403. Das Dämpfen des Fleisches auf englische Art. Es sind in letzter Zeit mehrere Arten Dampftöpfe, Schnellbrater und Doppeltöpfe erfunden worden, welche ein köstlich gedämpftes Fleisch und einen feinen Extrakt von Brühe geben. Es bestehen

diese Gefäße aus einem doppelten Topf, in den äußeren kommt das Wasser, in das Innere legt man zuerst die zerhackten Knochen und auf dieselben das ungesalzene Rindfleisch, gibt jedoch nur so viel Wasser mit dem üblichen Wurzelwerk und Gewürz dazu, daß der Boden des Topfes damit bedeckt ist, z. B. auf $2^1/_2$ *kg* Fleisch $^1/_4$ *l* heißes Wasser. Hauptsache ist, daß das Wasser nur mit den Knochen, nicht mit dem Fleisch in Berührung kommt, sondern dies im eignen Saft im Dampf gar wird. Die zweite Bedingung ist sehr langsames Dämpfen, damit der Fleischsaft sich nicht verringere.

404. Essigschmorbraten (Sauerbraten). Das Mittelschwanzstück wird von den Sehnen und Knochen befreit, mit gewürzten Speckfäden durchzogen, dann in einen hinreichend großen irdenen Napf gelegt, Zwiebeln, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter und Gewürz dazu getan und etwas Essig darüber gegossen, daß das Fleisch damit bedeckt ist. In dieser Marinade läßt man es 4 Tage liegen, doch muß man es täglich einmal umwenden. Nach Verlauf dieser Zeit tut man das Fleisch in eine Kasserolle in zerlassene Butter oder Rindsfett, fügt das nötige Salz, Wurzelwerk und die Marinade hinzu, läßt das Fleisch gut zugedeckt unter öfterem Begießen langsam gar kochen, nimmt es dann heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, entfettet ihn und gibt ihn, durch etwas geriebenes Schwarzbrot seimig gemacht, als Sauce zu dem in Querscheiben zerlegten Fleisch. Dazu paßt am besten Kartoffelpüree.

405. Ungarisch Rindfleisch. Hierzu nimmt man ein schönes Schwanzstück vom Rind, durchsteckt es mit Speck, den man in fein geschnittenen Kräutern (fines herbes genannt) umgewendet hat, legt das Fleisch in eine Kasserolle mit allerlei Wurzelwerk, Gewürz, Schalotten, etwas Zitronenschale und einigen Sardellen. Ist das Fleisch weich und die Sauce durchs Haarsieb gegossen, so gieße man $^1/_2$ Flasche Malagawein zu, und tue einen Teelöffel Zucker, und eine starke Handvoll geriebenen Meerrettich in die Sauce, womit das Rindfleisch nun noch $^1/_4$ Stunde ziehen muß. Nachdem dieses geschehen, wird es angerichtet.

406. Paniertes Rindfleisch. Hat man Reste von gekochtem oder gedämpften Rindfleisch, die zu einer Schüssel ausreichen würden, so verfährt man, um diese unter einer anderen Gestalt nochmals für die Tafel nutzbar zu machen, folgendermaßen: Man schneidet das Fleisch in Scheiben, paniert es mit Ei und geriebener Semmel und bratet es in Butter wie Kotelettes. Man gibt eine Meerrettichsauce dazu.

407. Kleine Rouladen von Rindfleisch. Man nehme ein derbes Stück Rindfleisch aus der Keule, schneidet es quer durch, in Größe von Karbonaden, welche man mit einem gewöhnlichen Fleischhackmesser auf beiden Seiten ganz leicht breit schlägt. Dann schneidet man fines herbes aus folgenden Ingredenzien: Estragon, Thymian, Petersilie, Schalottenzwiebeln, dazu: Sardellen ganz fein, gibt etwas gestoßenen Pfeffer und Salz dazu und untermengt alles gut. Dann schneidet man ganz dünne Scheiben Speck, legt eine derselben auf je ein Stückchen geklopftes Fleisch, bestreicht den Speck mit den fines herbes, wickelt oder rollt das Fleisch zusammen und bindet diese Röllchen mit Bindfaden, damit sie nicht aufrollen können. Die nun fertigen Rouladen legt man in eine Kasserolle recht dicht nebeneinander, nebst einigen Speckschnitten, gießt etwas braune Bouillon zu, salzt es, setzt es gut zugedeckt in dem Dampftopf und läßt es so einige Stunden, bei fleißigem Begießen, dämpfen; dann nimmt man die Rouladen auf eine Schüssel, schneidet den Bindfaden los und gibt die übrige Sauce darüber; man gibt geröstete kleine Kartoffeln dazu.

408. Große Rouladen von Rindfleisch. Man nehme hierzu Fleisch aus der Blume, pfeffere und salze dieses gut ein und schneide sodann feine Kräuter, wie im vorigen beschrieben, nur Champignons noch dazu; dann rühre 100 *g* Butter mit 6 Eigelb zu Schaum, gebe die feinen Kräutr mit den Champignons und 2 geriebenen Semmeln, sowie zuletzt den Schnee von 6 Eiweißen, bestreiche dann die Roulade auf der einen Seite mit dieser Farce, rolle sie zusammen, wie eine Schinkenwurst, schnüre sie recht gleichmäßig mit Bindfaden, und lege sie in eine längliche Pfanne, deren Boden man mit geschnittenem Wurzelwerk belegt, gieße 1 *l* gute Kraftbrühe über das Fleisch und lasse es 4 Stunden bei öfterem Umwenden und Begießen gut zugedeckt dämpfen.

409. Gefülltes Rinderschwanzstück au four. Nachdem man ein Schwanzstück wie gewöhnliches Rindfleisch gar gekocht hat, legt man es auf eine flache Schüssel, bedeckt es mit einem Deckel und läßt es erkalten. Hierauf schneidet man aus der Mitte des Fleisches ein viereckiges Stück, so daß etwa ein fingerbreiter Rand stehen bleibt und das Schwanzstück dadurch die Form eines Längen-Rechtecks erhält. Das herausgeschnittene Stück wird in feine runde oder viereckige Scheiben geschnitten, ebenso einige gereinigte und in einer Braise gar gekochte Ochsengaumen,

Kasserolle für Beefsteak.

Bratpfanne mit Schienen und Deckel.

sowie auch in Butter und Zitronensaft einpassierte Champignons. Dann bereitet man etwas Weißmehl (von 60 *g* Butter mit 2—3 Löffeln Mehl) rührt es mit der von dem Schwanzstück gezogenen Bouillon klar und kocht davon mit einem Glase Weißwein und der Champignonsbrühe eine dicke Sauce ein, legiert diese mit 3 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft ab, und streicht sie durch ein Sieb. In die Sauce tut man etwas feingehackte und in Butter geschwitzte Petersilie und Schnittlauch, sowie das in Scheiben geschnittene Rindfleisch, die Ochsengaumen usw., rührt alles leicht durcheinander, füllt mit diesem Ragout das Schwanzstück bis zum Rande, legt es in eine Pfanne, bestreut die Oberfläche der Füllung dick mit Parmesankäse, beträufelt das Fleisch noch mit zerlassener Butter und etwas Bouillon, gibt ihm im Ofen eine schöne hellbraune Farbe. Beim Anrichten legt man das Fleisch behutsam auf eine lange Schüssel, garniert es mit Reis- oder Kartoffelkroquets (siehe dort nach) und gibt es ohne Sauce zur Tafel.

410. Englischer Rinderbraten (Roastbeef). Ein bereits mehrere Tage an die Luft gehängtes Rippenstück wird aus den Knochen gelöst, von den Sehnen befreit, sauber mit einem Tuch abgewischt, etwas eingesalzen, in ein in Fett getauchtes Papier eingebunden und in die steigende Butter oder zur Hälfte Rindertalg gelegt. So läßt man es bei scharfem Feuer unter fleißigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden braten. Das Fleisch muß innen rot bleiben, man muß sich hüten, mit der Gabel hineinzustechen, weil sonst Saft herausquillt. In England, Frankreich und anderen Ländern bereitet man diesen Braten am Spieß, in Deutschland hat man Spießapparate, die dazu sehr bequem sind.

411. Rostbeef am Spieß gebraten. Ein eben solches Stück Fleisch, wie oben angegeben ist, wird, nachdem es eingesalzen und gepfeffert, auch 1 Stunde lang gelegen hat, durch die Mitte der Länge nach an einen Spieß gesteckt, damit es beim Braten gleichen Schwung hält und sich gleichmäßig drehen läßt. Hierauf werden zwei aufeinander gelegte Bogen Papier stark mit Butter bestrichen, das Fleisch damit eingehüllt, überbunden und so bei starker Hitze 2 Stunden unter öfterem Begießen mit Fett gebraten. Das Papier verhindert, daß es gleich anfangs eine starke Kruste bekommt. Man nimmt es $1/2$ Stunde vor dem Ausbraten weg, macht das Feuer hell an, damit der Braten eine gleiche schöne Farbe erhält und läßt ihn noch $1/2$ Stunde unter öfterem Begießen am Spieß. Er wird im vollen Safte und dennoch ausgebraten angerichtet. Der Saft wird in einer Sauciere beigegeben.

412. Großer Englischer Braten am Spieß (Roastbeef). Nachdem man den Rinderbraten (das Rippenstück mit dem an der inneren Seite befindlichen Filet oder Lendenbraten) hinreichend lange Zeit an einem luftigen Ort oder im Eiskeller hat hängen lassen, damit er mürbe wird, haut man die Rippen gerade und

Roastbeef mit Filet.

befestigt den Braten, wenn man ein Spießfeuer benutzen kann, an den Spieß, indem man diesen mitten durch die Rückenmuskeln, dicht auf den Rippen durchsteckt. Dann bewickelt man den Braten mit einem Bogen starkem, mit Butter oder Fett bestrichenem Papier, welches man mit Bindfaden fest umbindet. Nachdem man nun noch einen kleineren Spieß über den Braten gelegt und an den beiden Enden fest an den großen Spieß gebunden hat, um ihm so größere Festigkeit zu geben, läßt man den Braten bei gleichmäßiger Hitze, je nach seiner Größe, 2—3 Stunden, unter öfterem Begießen gar braten. Jeder Spieß hat eine Vorrichtung, um das herabträufelnede Fett aufzunehmen. $1/2$ Stunde vor dem Anrichten schneidet man das Papier von dem Braten und läßt ihn, wenn er nicht hinreichend braun ist, vollends Farbe nehmen. Beim Anrichten nimmt man ihn vom Feuer, zieht den Spieß heraus und legt das Fleisch auf eine hinreichend große, lange Schüssel und zwar die Seite mit dem Filet nach oben. Hierauf wird zuerst das Filet zerschnitten, und wenn dieses nicht ausreicht, auch das Gegenfilet. Um den Bratenjus zu erhalten, gießt man das Fett aus der Spießpfanne und spült sie mit gutem Jus aus, gießt diesen durch ein Sieb und gibt ihn als Sauce zum Braten. Die passendste Garnitur sind kleine, runde, in Butter gebratene Kartoffeln; auch kann man außerdem Mixed Pickles dazu geben.

Hat man keinen Spieß, so kann man den Rinderbraten in eine hinlänglich große Bratpfanne, deren Boden man mit Scheiben von Rindstalg bedeckt hat, legen und zwar mit dem Filet nach oben. Man bedeckt nun den Braten mit einem Butterpapier und bratet ihn, je nach der Größe, in 2—3 Stunden gar, indem man nur, wenn alle Flüssigkeit eingebraten ist, ein wenig Wasser nachgießt.

413. Rostbraten auf dem Rost gebraten (Roastbeef). Roastbeef wird jener Teil genannt, der sich von dem Rücken bis zu den Schultern hinzieht. Man entfernt davon die Rippen, klopft, salzt und schneidet die Rostbraten, taucht sie in zerlassene Butter und bratet sie schnell bei starker Glut auf dem Rost ab. Nach 2—3 Minuten werden sie umgewendet und ebenso gebraten. Hierauf richtet man sie auf einer Schüssel an und gibt in die Mitte eines jeden Stückes etwas Petersilienbutter mit Zitronensaft oder auch Sardellenbutter, oder man passiert feingeschnittene Schalotten in Butter, kocht sie mit einigen Löffeln voll Essig, etwas Salz und Gewürz auf und gießt dies an der Seite auf die Schüssel zu den Fleischstücken oder gibt den Saft in einer Sauciere bei.

Bratrost mit Fettrinne.

Neuer Bratrost mit Deckel.

414. Rostbraten mit saurer Sahne. 6 Rostbraten werden geklopft, gesalzen und in Fett schnell gebraten. Hierauf gibt man sie ohne letzteres in eine andere Kasserolle, gießt $1/4$ *l* saure Sahne und $1/2$ *l* Braise darüber, würzt dieses mit 1 Lorbeerblatt und dünstet es zugedeckt bei starker Hitze weich. Die Sauce soll dick und von lichtbrauner Farbe sein. Sie wird beim Anrichten über die Rostbraten gegossen.

415. Rostbraten, österreichisch. Man gibt in eine Kasserolle 6 Scheiben geklopfte und nicht zu stark gesalzene, wenn man will, auch etwas gepfefferte Rostbraten, gibt auf diese 1 Stück fein in Scheiben geschnittene Zwiebel, und so viel Essig und Wasser oder Fleischbrühe, daß es über dem Fleisch steht. Dies läßt man nun weich dünsten und gibt es dann auf.

416. Rostbraten mit Kartoffeln anderer Art. Die geklopften und gesalzenen Rostbraten gibt man mit Speck, Zwiebel und, wenn man will, mit etwas Knoblauch in eine Kasserolle und läßt sie braun dünsten. Hierauf streut man $1/4$ *l* geriebenes schwarzes Brot darüber, gibt Rindsuppe und etwas Wein, im ganzen so viel, daß die Flüssigkeit kaum über dem Fleisch steht, dann nach Belieben Gewürz und zuletzt rohe geschälte, gebrühte Kartoffeln dazu und läßt dies zugedeckt weich dünsten. Die Rostbraten werden mit den Kartoffeln auf einer Schüssel angerichtet und die Sauce darüber gegeben.

417. Rostbraten mit Reis und Tomaten. Die in Scheiben geschnittenen Rostbraten werden wie oben bereitet, nur daß man in den Saft der halb weich

gedünsteten Rostbraten anstatt Kartoffel $^{1}/_{8}$ *l* Reis und etwa 3 Eßlöffel voll Tomaten-Marmelade gibt und dieses nur weich dünsten läßt. Anstatt der Marmelade kann man auch 3 Stück rohe Tomaten, die man voneinander gerissen und die Kerne daraus entfernt hat, mitdünsten lassen und dies dann, ohne es zu passieren, anrichten. Den Reis kann man auch ohne Tomaten mitdünsten.

418. Gedämpfter Rostbraten. Man schneidet die Rostbraten etwas dicker und durchzieht sie mit Speckschnitten, welche man vorher in Salz, Gewürz, fein gehackter Petersilie und Schalotten wälzt. Man belegt dann eine Kasserolle mit Schinken und Speckplatten, gibt die Rostbraten darauf und auf diese etwas Zwiebel, 1 gelbe Rübe und 1 Lorbeerblatt, dämpft dies zugedeckt durch kurze Zeit, gibt dann etwas Wein dazu und läßt das Fleisch weich dünsten. Der Fond wird in eine Kasserolle passiert, etwas eingekocht, abgefettet und in einer Sauciere beigegeben, oder über die Rostbraten gegossen. Dazu gibt man gekochten Kohl, gefülltes Kraut, Linsenpüree, Knödeln und dergleichen.

419. Esterhazy-Rostbraten. Man gibt die Rostbratenstücke in Butter zum Überbraten. Wurzelwerk, Zwiebel, 1 kleine Mohrrübe, werden in Streifen geschnitten, gesalzen und gewürzt. Auf diese legt man in eine Kasserolle die angebratenen Roastbeefstücke, wieder darauf einige Kapern und so viel geputzte, fein geschnittene Sardellen, als Stücke Rostbraten sind, welche letztere man dann vollkommen weich dünsten läßt. Das Fett schöpft man ab, gibt etwas saure Sahne dazu und läßt nochmals aufkochen.

Flache Kasserolle.

420. Schwedischer Rostbraten. Die geklopften und gesalzenen Rostbraten werden in Mehl getaucht und schnell in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebraten. Unterdessen gibt man in eine Kasserolle etwas Fett oder Speck, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, fein geschnittene Sardellen und Petersilie, legt die Rostbratenscheiben darauf, übergießt sie mit $^{1}/_{2}$ *l* saurer Sahne, läßt sie zugedeckt weich dünsten, gibt sie hierauf auf eine Schüssel, verdünnt, wenn es nötig ist, die Sauce, welche man auch passieren kann und gießt sie darüber.

421. Rumpsteaks (Rippenstücke). Man löst das Fleisch von den Rippen, klopft es und schneidet fingerdicke Rumpsteaks, die man leicht klopft, so, daß sie nicht zu breit werden, sondern ihre Höhe behalten, sodann mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißem Fett auf beiden Seiten schnell braten läßt. Hierauf legt man sie auf eine Schüssel, entfettet den Saft und gibt in diesen etwas saure Sahne oder Fleischbrühe, läßt ihn aufkochen und gießt ihn zu den Fleischstücken. In die Mitte eines jeden Stückes Fleisch gibt man Kräuter- oder Sardellenbutter. Auch in Scheiben geschnittene Zitronen oder geriebenen Meerrettich kann man um die angerichteten Rumpsteaks geben, dazu passen pommes de terre frites.

422. Rumpsteak mit Mostrich, englisch. Die wie in Nr. 420 bereiteten, gebratenen Rumpsteaks werden mit Mostrich bestrichen, mit kräftiger Fleischbrühe übergossen, mit der Sauce rasch aufgekocht und zum weiteren Dämpfen gestellt. Indes hackt man Champignons mit Zwiebeln, die man in Butter schwitzt, fügt sie zur Rumpsteakssauce mit einem Glas Portwein und etwas Zitronensaft und garniert sie mit gebratenen Kartoffeln.

423. Wiener Rostbraten (Entre côte). Man nimmt ein Rippenstück vom Ochsen, befreit es von Knochen und Rippen und schneidet von dem Fleische Stücke, wie Kotelettes. Nun mischt man feingeschnittene Kräuter, als Estragon, Thymian und Petersilie, Schalotten und etwas Zitronenschale in Butter, läßt dieses nur wenig auf dem Feuer schmoren, und wendet die Rindskotelettes, mit Salz und Pfeffer bestreut, darin um. Dann werden sie auf einem Roste bei starkem Feuer auf beiden Seiten schnell gebraten, darauf in eine Kasserolle gelegt und mit Jus überfüllt, so daß sie damit bedeckt sind. Man tut noch etwas Pfeffer, Nelken und einige Körner Gewürz daran, und läßt sie langsam weich dämpfen. Ist dies geschehen, so nimmt man sie behutsam heraus, und schöpft das Fett ab. Man hat darauf zu sehen, daß nicht zu viel und nicht zu wenig von der braunen Sauce übrig sei; hierin gibt man etwas Coulis oder braun geröstetes Mehl, $1^{1}/_{4}$ *l* sauren Rahm, 3 feingeschnittene Sardellen und $^{1}/_{4}$ Flasche Weißwein. Dieses wird alles untereinander gerührt, durch ein Haarsieb gestrichen und über die Rostbraten gegossen, welche nicht mehr kochen, sondern nur recht heiß gehalten werden müssen. Zuletzt kann man etwas feine Kapern hinzutun und sie so anrichten. Diese Art Wiener Rostbraten ist vorzüglich. Wenn das Fleisch dazu wie Beefsteaks behandelt wird, und die Scheiben auf beiden Seiten etwas eingehackt werden, so kann man sie ebenfalls in einer Omelettenpfanne schnell fertigen. Sie dürfen dann nicht mehr dämpfen und es wird entweder eine braune Jus mit Zitronensaft abgeschärft, oder auch die vorbeschriebene Sauce dazugegeben.

424. Rindfleisch mit Reis, griechisch. 1 *kg* Rindfleisch und zwar solches, das einiges Fett enthält, wasche und trockne, gib es dann in eine Kasserolle mit $^{1}/_{4}$ *l* Wasser, etwas Salz, grüner Petersilie, einigen Lorbeerblättern, einigem Piment, decke es mit einem gut passenden Deckel zu und lasse es 2 Stunden lang bei gelindem Feuer dämpfen; ist das Fleisch sehr mürbe, d. h. alt geschlachtet, so hat es nur $1^{1}/_{2}$ Stunde notwendig; nach Ablauf dieser Zeit wasche und brühe 250 *g* Reis, lasse ihn ausquillen, gebe ihn zum Fleisch und lasse ihn 15—20 Minuten mit dem Fleische zusammen kochen. Der Reis nimmt alles vorhandene Fett und den ausgekochten Fleischsaft in sich auf; nun entferne die Lorbeerblätter, richte das Fleisch samt dem Reis an und bestreue es mit Parmesankäse.

425. Rindfleisch mit Tomaten, italienisch. Wir setzen 500 *g* Rindfleisch mit $^{1}/_{3}$ *l* Wasser, $^{1}/_{4}$ *l* Weißwein, etwas Salz und Pfeffer ans Feuer; wenn es ungefähr 1 Stunde lang gekocht hat, zerschneiden wir 6 Tomaten, entfernen die Kerne und geben sie zum Fleisch sowie 1 Teelöffel Zucker, 1 Eßlöffel Essig und lassen das Fleisch abermals 1 Stunde lang kochen; dann nehmen wir es heraus, passieren die Sauce durch ein Sieb, so daß die Schalen der Tomaten zurückbleiben, reiben eine harte Semmel, geben 1 Eßlöffel Butter in eine kleine Kasserolle, rösten darin die geriebene Semmel und geben sie dann in die Sauce, in welcher das Fleisch, in dünne Scheiben zerschnitten, ein wenig dämpft.

426. Jägerbraten. Ein mürbes Rippenstück, von Knochen, Haut und Sehnen befreit, wird ganz breit wie ein großes Beefsteak geklopft, mit 5 schaumig geschlagenen Eiern übergossen, mit rohem, würflig geschnittenem Schinken belegt, gehackter Schnittlauch, Pfeffer, Salz und Gewürz darüber gestreut, das Ganze dann zusammengerollt, gebunden, in der Butter gebraten und dann mit der Sauce aufgegeben, an die man Fleischbrühe und Zitronensaft gießt.

427. Gulasch. Kleinwürflig geschnittener Speck und reichlich geschnittene Zwiebeln, nebst 1 Stückchen Butter werden, bis die Zwiebeln gelb sind, geröstet.

Sodann legt man abgehäutetes, in nußgroße Stücke geschnittenes Lenden- oder Kugelfleisch vom Rind hinein, fügt das nötige Salz und etwas Paprika sowie ein wenig kochendes Wasser hinzu und läßt es in seinem Safte, gut zugedeckt, dämpfen. Kartoffeln, welche man in diesem Safte dünsten läßt, sind von ausgezeichnetem Geschmack; man garniert mit ihnen das Gulasch.

428. Gulasch anderer Art. Das würflig geschnittene Fleisch wird in heiße Butter in eine Kasserolle getan und mit einer ganzen, mit 1 Gewürznelke gespickten Zwiebel, 1/2 Kaffeelöffel Kümmel und Paprika gewürzt, mit heißer Brühe oder Wasser mit 1 Teelöffel Fleischextrakt übergossen, mit Schwarzbrotkruste und mit Salz abgeschmeckt und weich gedämpft.

429. Polnisch Sraszy. Man schneidet aus 1 Rinderschwanzstück fingerdicke Scheiben, klopft sie mit der dicken Fläche des Hackmessers glatt, nachdem man alles Fett, Häute und Sehnen entfernt hat, belegt jedes Stück mit 1 Speckscheibe, die man mit Salz und gestoßenem Gewürz bestreut und mit Rindermark und geriebener Semmel bestreicht. Dann rollt man die Scheiben zusammen, bindet sie, legt sie dicht aneinander gereiht in eine Kasserolle, deren Boden reichlich mit Fett und Zwiebeln belegt wird, gibt etwas ganzen Pfeffer und 1 Lorbeerblatt, sowie 1 Glas Weißwein dazu und läßt die Sraszy, fest zugedeckt, 2 1/2 Stunden gar dünsten. Sollte das Fleisch während dieser Zeit zu kurz einkochen, so gießt man etwas Jus dazu. Sind die Sraszy gar, so nimmt man sie mit einer Gabel einzeln heraus, schneidet den Bindfaden ab, spült den Fond mit etwas Jus los, nimmt das Fett davon ab, gießt ihn durch ein Sieb. Mit der Sauce übergießt man die Sraszy und gibt hierzu Risotto, Buchweizengrütze oder Makkaroni.

430. Gefülltes Rindfleisch, griechisch. Auf 4 Personen gerechnet, nimmt man 1 1/2 *kg* Rindfleisch von der Blume und schneidet daraus 8 ganz dünne Scheiben; das übrig gebliebene und abgeschnittene Fleisch wiegt man, nachdem man alles Sehnige davon entfernt hat, mit dem Wiegemesser ganz fein, so daß wir es durch ein Sieb streichen können. Ist dies geschehen, so befreien wir 4 gut gewaschene Sardellen von den Gräten, schneiden sie, wie auch die Schale von 1/2 Zitrone und wiegen es so fein wie möglich, nehmen 125 *g* frische Butter, treiben sie mit den Sardellen ab, geben sie zu dem Fleisch und rühren alles zusammen 1/2 Stunde; während dieser Zeit schlagen wir 6 Eidotter nach und nach hinein, geben 6 Eßlöffel voll geriebener Semmel, 1 Löffel feines Mehl, etwas Pfeffer, geriebene Muskatnuß, gestoßene Gewürznelken, zuletzt von 6 Eiweiß den fest geschlagenen Schnee. Nun bestreichen wir die Bratpfanne mit Butter, bestreuen sie mit der geriebenen Semmel, füllen das Gerührte hinein und lassen es bei gelinder Hitze 1 Stunde lang backen; inzwischen bereiten wir folgende Garnitur: wir schälen 6 große Kartoffeln, zerschneiden sie in Stücke und lassen sie in Salzwasser weich kochen, legen sie auf ein Sieb, damit alles Wasser abtropfe, geben sie abermals in den Topf, gießen 1/4 *l* siedende gute Milch darauf und rühren dies gut ab; wir putzen und waschen feinblättrigen Kapuziner-Salat, geben ihn auf einen Teller, gießen 2 Löffel voll Essig darauf. Hat das Fleisch 1 Stunde lang gebacken, so nehmen wir es aus der Röhre und stürzen es behutsam auf eine flache Schüssel, umgeben es mit den gerührten Kartoffeln, mit einem Löffel in Häufchen geformt, herum; zwischen je 1 Häufchen Kartoffelpüree kommt der feinblättrige Salat.

431. Filet-, Lenden- oder Mürbebraten. Man entfernt alles Fett und die Sehnen vom Filet, häutet es ab, bestreut es mit Salz, spickt es mit länglichen

1 2 3 4 5

Seefische.
1. Seezunge (bis 60 cm lang). 2. Rochen (1 m lang). 3. Scholle (30-50 cm lang).
4. Petermännchen (30-40 cm lang). 5. Makrele (bis 50 cm lang).

Speckstreifen und bringt es in die steigende aber nicht braune Butter. Unter fleißigem Begießen muß es je nach der Größe 20 Minuten bis 1/2 Stunde im Ofen braten, sodann gießt man zur Sauce etwas kochendes Wasser, um sie zu verlängern und kurz vor dem Anrichten 1 Obertasse saure Sahne dazu, um die Sauce seimig zu machen.

432. Neapolitanisches Filet. Man legt das gut abgehäutete Lendenstück zwei Tage in eine Marinade von Weißwein, Zitronensaft, Provenceröl, Zwie-
beln, Mohrrüben, Schalotten, Pastinakwurzeln, Pfeffer, Gewürzkörner, Lorbeerblatt und Estragon, nimmt es dann heraus, spickt es und brät es in der Pfanne mit reichlicher Butter. Indes quillt man Reis in Wasser, Butter und Salz aus, schlägt 2 Eidotter darunter, legt ihn auf eine längliche Schüssel als Rand, welcher das Filet umgibt, das man geschnitten und wieder zu einem Stück zusammenlegt. Man garniert das Fett dann noch mit Oliven, Kastanien und Trüffeln und gibt dazu eine Tomatensauce.

Kotelettenpfanne.

433. Filet à la jardiniere. Man bratet und dämpft 1/2 Stunde das gut gespickte Filet in steigender Butter, begießt es dann mit Kraftbrühe, deckt die Pfanne zu und dämpft es vollends weich, wobei man nach und nach ein Glas

Rinderfilet mit Vogelnestchen.

Madeira zugießt. Indessen kocht man in kleinen Kasserollen Gemüse, d. h. jedes für sich: Karotten, Blumenkohl, Schneidebohnen, Kohlrabi, kleine Rübchen, Rosen-
kohl, Spargel, Schoten, kleine Zwiebeln, Kastanien, Morcheln oder Champignons.
Nun gibt man das Fett auf eine große Schüssel und garniert es mit den verschie-
denen Gemüsen, die in geschmackvollem Farbenwechsel im Kranze rings um dasselbe gelegt werden, während die Sauce entfettet, mit Madeirawein verkocht und extra dazu gegeben wird.

434. Mailänder Filet. Nachdem das Rinderfilet wie vorher gespickt und gar gedämpft ist, kocht man den durchgegossenen und entfetteten Fond mit Weiß-
mehl, 1 Glase Weißwein und etwas Liebesäpfelpüree zu einer seimigen Sauce ein und garniert das Filet mit Makkaroni.

435. Gedämpftes Filet mit Madeirasauce. Nachdem das Filet gehäutet und gespickt ist, belegt man den Boden einer Bratpfanne mit Speckscheiben, legt das Filet mit der ungespickten Seite darauf, fügt eine mit 3 Nelken gespickte Zwiebel, ein paar Mohrrüben, ein Petersilienbouquet und ein Lorbeerblatt hinzu, bestreut es mit Salz und läßt es, mit einem Glase Madeira übergossen, in Butter kurz angehen. Dann gießt man etwas Bouillon oder Jus dazu und läßt nun das Filet, mit einem Butterpapier bedeckt, in 2 Stunden unter öfterem Begießen langsam gar dämpfen. Noch vor Verlauf dieser Zeit nimmt man den Deckel und das Papier von dem Filet und begießt es mit saurer Sahne.

436. Gewickelter Esterhazy-Lendenbraten. Man bereitet einen kleinen Lendenbraten vor, häutet diesen ab und schneidet ihn an der dünneren Seite vorsichtig so tief ein, daß man ihn auseinanderlegen, jedoch nicht in zwei Stücke teilen kann. Nun werden 125 *g* Speck, 6 Sardellen, 1 starker Eßlöffel Kapern, 1 Zwiebel, 4 Sträußchen Petersilie auf einem Brette mit dem Kräutermesser feingeschnitten; diese Masse hierauf auf die innere, schwachgesalzene Seite des Bratens aufgestrichen, dieser dann zusammengeklappt und mit Bindfaden umwickelt. In eine Kasserolle gibt man Fett, 1 Zwiebel, Wurzelwerk, etwas schwarzes Brot, alles in Stückchen geschnitten, 5 Körner Gewürz, 1 Sträußchen Thymian, legt dann das Fleisch darauf und läßt es zugedeckt 1/2 Stunde anbraten, gibt dann so viel Fleischbrühe dazu, daß das Fleisch beinahe damit bedeckt ist und läßt es ungefähr 1 1/2 Stunde gut zugedeckt in der Röhre weich dünsten. Hierauf legt man den Braten heraus, entfettet den Saft, gibt zu diesem 1/4 *l* saure Sahne und läßt ihn aufkochen. In eine zweite Kasserolle gibt man das abgeschöpfte Fett, auf dieses den vom Bindfaden befreiten Braten, begießt ihn mit 1/4 *l* saurer Sahne, und läßt ihn in der Röhre braten, bis er eine braune Kruste bekommt. Unterdessen passiert man die Sauce, läßt sie etwas aufkochen und gießt sie dann über das in beliebige Stücke geschnittene Fleisch. Die Sauce kann auch in einer Sauciere beigegeben werden. Man garniert diesen Braten mit Kartoffeln, Makkaroni, kleinen Gurken und dergleichen.

437. Grillierte Rinderbrust. Man dünstet ein Stück Rinderbrust in Wurzelbrühe, nimmt sie, wenn sie gar ist, heraus, tranchiert sie in Stücke, bestreicht jedes Stück von beiden Seiten mit Butter und bestreut sie mit geriebener Semmel, beträufelt sie nochmals mit Butter und brät sie auf dem Rost. Die grillierte Rinderbrust wird mit Sardellen- oder Kapernsauce zu Tisch gegeben.

438. Krustierte Rinderbrust au four. Nachdem man eine Rinderbrust in Wurzelbrühe gedämpft hat, bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, Parmesankäse. in Butter geschwitzten Schalotten, feinen Kräutern, weißem Pfeffer, Salz und Muskatblüte; dann quirlt man Butter, mit Milch, Eidotter und Salz und beträufelt damit die in den Ofen gestellte Rinderbrust, läßt sie bei guter Oberhitze anbraten, bestreicht sie nochmals mit der Masse und der Kräutermischung, bis sich eine Kruste bildet. Hierzu paßt eine Garnitur von gebackenen, rohen Kartoffeln (pommes de terre fritte) und eine Kapernsauce.

439. Boeuf à la Neison. Man macht eine Marinade, gießt sie heiß über den rohen Braten, läßt ihn einen Tag darin stehen, nimmt ihn heraus, brät ihn, nachdem er abgetrocknet ist, in reichlicher Butter, gießt nach Geschmack von der Marinade zu und garniert den Braten à la jardinière.

440. Boeuf royal, Königsbraten. Das wie in voriger Nummer marinierte Rindfleisch wird mit Rotwein, in Scheiben geschnittener Zitrone, 1 Lorbeer-

blatt, Schalotten, Salz und Pfeffer 3—4 Stunden gedämpft. Zu bemerken ist, daß, wenn man sich der Dampftöpfe bedient, die Zeit des Dünstens und Kochens um ein Bedeutendes abgekürzt ist.

441. Schwanzstück à la Daube. Nachdem man das Schwanzstück wie in den vorigen Nummern zubereitet und recht tüchtig geklopft hat, spickt man es mit groben Speckfäden, gibt ihm mit Bindfaden eine schöne Form und legt es mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürzen, Salz und Thymian in eine Kasserolle oder einen Schmortopf. — Zwei gebrühte Kalbsfüße werden gespalten, in kochendem Wasser einige Male aufgekocht und dann zu dem Rindfleisch getan. Hierauf gießt man so viel Bouillon oder Wasser nebst 1 Glase Weinessig dazu, daß das Fleisch davon bedeckt wird, welches man, nachdem die Kasserolle oder der Schmortopf hermetisch verschlossen ist, 6 Stunden langsam dämpfen läßt. Ist das Fleisch gar, so nimmt man es heraus, stutzt es von allen Seiten zu und legt es in einen Napf, gießt die Brühe durch ein Tuch, kocht sie mit Weißwein oder Weinessig zur Hälfte ein, kostet sie, ob sie pikant und salzig genug ist, und gießt sie über das Fleisch. Nachdem dies erkaltet und die Brühe zu einem festen Gallert erstarrt ist, taucht man den Napf schnell in warmes Wasser und stürzt das Fleisch auf eine Schüssel mit breitem Rand. Nun verziert man die obere Seite mit in runden und viereckig geschnittenen Aspic-Zitronenscheiben, eingemachten Essigkirschen und Pfeffergurken und umkränzt die Schüssel mit Salatherzen.

442. Rindfleisch kalt à la vinaigrette. Man schneidet Rinderbraten in Scheiben, garniert sie auf der Schüssel rings mit hartgekochten Eiern, Sardellen kleinen Pfeffergurken und bestreut mit Schnittlauch oder anderen beliebten feinen Kräutern und Pfeffer und Salz; man kann den Braten auch mit Essig und Öl übergießen, wie es die Franzosen beim kalten Büffet lieben.

443. Wiener Rostbratel. Man nimmt dazu das Rippenstück, löst die Knochen aus, schneidet es in fingerdicke Scheiben, schlägt diese mit der Fläche des Hackmessers etwas breit und bestreut sie von beiden Seiten mit Salz und gestoßenem Pfeffer. Kurz vor dem Anrichten bratet man sie in einer Pfanne in Butter, oder noch besser in Fett von beiden Seiten braun, doch nur wenige Minuten, damit sie nicht hart und trocken werden, und gibt eine kräftige Jus dazu. Ebenso kann man die Rostbratel auf dem Rost gar machen, indem man sie in zerlassene Butter taucht und über einer Flamme erst auf der einen, dann auf der anderen Seite braun röstet. Auch kann man auf jedes Stück beim Anrichten Sardellenbutter streichen. Man gibt gebratene Kartoffeln oder Kartoffel-Püree dazu.

444. Husarenbraten, polnisch. Ein Stück Mittelbraten vom Rind, den man vorher zwei Tage an der Luft hängen ließ, wird stark geklopft, abgewaschen, eingesalzen, in Mehl gewälzt und in steigender Butter von allen Seiten gebräunt. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn auf ein Brett, macht mehrere Einschnitte, füllt diese mit einer Mischung von fein gehackten in Butter gedünsteten Zwiebeln, Schwarzbrot, Mark, Salz, Pfeffer. Nun läßt man den Braten im Dampftopf 3—4 Stunden dämpfen, gießt 1 Weinglas Rum daran, sowie Jus oder braune Coulis (siehe das.) und gibt diese zum Braten mit gerösteten Kartoffeln.

445. Deutsches Beefsteak. Man bringt derbes mageres Rindfleisch durch die Hackmaschine, vermischt es mit etwas Rindernierentalg, um es saftiger zu machen, salzt und peffert es, beträufelt es mit Brunnenwasser, wodurch sie lockerer werden und bratet die Beefsteaks rasch in brauner Butter mit oder ohne gehackten Zwiebeln.

446. Gewöhnliche Beefsteaks von Rinds-Filet. Ein gut abgelegenes Filet wird abgehäutet und in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und diese mit dem Messerrücken geklopft, hierauf mit Pfeffer und Salz bestreut, auf eine Schüssel gelegt und dann in sehr heißem Fett auf beiden Seiten, jedoch nur wenige Minuten, gebraten.

447. Beefsteaks auf dem Rost. Ein altgeschlachtetes Filet vom jungen Tier schneidet man, nachdem es vom Fett, von dem sehnigen Strang und von der Haut befreit ist, in anderthalb Finger dicke Scheiben, klopft diese mit der Fläche eines Hackmessers etwas breit, bestreut sie von beiden Seiten mit Salz und gestoßenem Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf den Rost. Kurz vor dem Anrichten setzt man den Rost auf eine starke Glut, röstet die Beefsteaks von beiden Seiten und gibt sie mit starkem Jus und gebratenen Kartoffeln zur Tafel.

448. Englische Beefsteaks. Von einem gut abgelegenen, abgehäuteten Lendenbraten schneidet man zweifingerdicke Scheiben, klopft sie nur leicht, drückt sie wieder zusammen, damit sie die gehörige Höhe und Rundung haben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt einige Tropfen Butter darauf und läßt sie so $\frac{1}{4}$ Stunde liegen. Hierauf läßt man Fett in einer Pfanne siedend werden, taucht die Beefsteaks ganz leicht auf beiden Seiten in Mehl und bratet sie auf jeder Seite 3, im ganzen also 6 Minuten bei starker Flamme. Sie müssen beim Anschneiden noch rot und blutig sein. Auf einer Schüssel angerichtet, gibt man in die Mitte eines jeden Stückes etwas Kräuter- oder Sardellenbutter und legt Zitronenscheiben dazu.

Beefsteakklopfer.

449. Beefsteaks à la Chateaubriand. Man schneidet dieselben aus der Mitte der Filets noch einmal so stark wie zu gewöhnlichen Beefsteaks, klopft sie mit der Fläche des Hackmessers etwas breit und bestreut sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Man kann sie auch auf dem Rost braten, doch ist selbstverständlich eine längere Zeit zum Garwerden erforderlich. Trüffeln, welche geschält und gar gekocht sind, werden in Scheiben geschnitten und mit einer kräftigen braunen Sauce vermischt über die angerichteten Beefsteaks getan. Man kann dieselben auch mit gebackenen Kartoffeln garnieren und eine Béarner Sauce dazu geben.

450. Französische Rindsschnitten. Diese werden wie die englischen Beefsteaks bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man sie anstatt 3, auf jeder Seite 4 Minuten, mithin im ganzen 8 Minuten bratet. Sollen die Beefsteaks jedoch durchgebraten werden, so läßt man sie auf jeder Seite 5, im ganzen also 10 Minuten auf dem Feuer.

451. Pichelsteiner Fleisch. Nimm 1 *kg* Blume vom Ochsenfleisch, 250 *g* reingewaschenes Rindermark, 2 Zwiebeln, 6 rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 Sellerie, 2 Möhren, 2 Petersilienwurzeln, alles in Scheiben geschnitten. Nun klopft man das Fleisch und schneidet es in Würfel, das Rindermark in Scheiben. Mit dem Mark bedeckt man den Boden der

A. BERTUCH

Maschine für Pichelsteiner Fleisch.

Kasserolle, legt darauf abwechselnd Fleisch, Kartoffeln und Wurzelwerk, bestreut das Fleisch mit Salz und weißem Pfeffer, darauf bedeckt man alles wieder mit Rindermark. Nun schließt man die Kasserolle fest mit dem Deckel, setzt sie auf helle Flamme, läßt den Inhalt 15 Minuten auf einer Seite, 15 Minuten auf der andern, gewendeten Seite dämpfen. Dann bringt man den Topf auf schwächeres Feuer und läßt das Gericht noch $\frac{1}{2}$ Stunde fest verschlossen weichdämpfen. Man richtet das Pichelsteiner Fleisch auf tiefer, runder Schüssel an.

452. Russische Beefsteaks von Rindfleisch. Man nehme 1 Stück Rindfleisch aus der Keule, häute und fasere alle Sehnen gut ab, schneide es in Scheiben, bestreue es mit etwas Salz und Pfeffer, forme dann schöne runde Beefsteaks, brate sie sodann in zerlassener Butter mit Zwiebeln bei recht raschem Feuer und bereite Sardellen- oder Senfbutter, die man nach dem Anrichten auf die Beefsteaks streicht und eine Zitronenscheibe darauf legt.

453. Beefsteaks à la Tartare. Das Fleisch hierzu wird wie oben vorbereitet und mit Salz und Pfeffer sehr fein geschabt, sodann durch ein Haarsieb gestrichen, schön rund geformte Beefsteas daraus geformt, die man roh und mit Essig, Öl und Senf anrichtet.

454. Farciertes Beefsteak. (Brisolettes.) 1 *kg* ausgelöstes Fleisch aus der Blume zerhackt man fein mit 125 *g* Speck. Ebenso schneidet man mit dem Wiegemesser Champignons, etwas Petersilie, wenn man will ein wenig Schnittlauch; dieses alles wird gut untereinander gemischt; nachdem man noch 125 *g* abgerindete, in Scheiben geschnittene, im Wasser erweichte und gut ausgedrückte Semmeln, dann 2 ganze Eier und 1 Eidotter, Salz und Gewürz dazu gegeben hat, wird es nochmals gut vermengt. Dann legt man die Masse auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt daraus runde oder längliche Schnitten und bäckt sie wie Beefsteaks oder dämpft sie in pikanter Sardellensauce.

455. Klops oder Fleischbirnen von Rindfleisch. Ein Stück derbes Rindfleisch, 1—$1\frac{1}{2}$ *kg*, am besten aus der Keule, schneidet man in dünne Scheiben, schabt das Fleisch mit einem Blechlöffel oder einem stumpfen Messer aus Haut und Sehnen und hackt es recht fein. 500 *g* Nierentalg werden ebenfalls fein gewiegt und mit einem Viertel so viel eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrot, sowie mit Salz und gestoßenem Pfeffer unter das Fleisch gemischt. Nachdem man noch 1—2 Eier dazu geschlagen, formt man davon runde Klöße. In einer Pfanne läßt man etwas Butter zergehen, tut gehackte Petersilie, Schnittlauch und etwas Zitronensaft dazu, legt die Klopse hinein, läßt sie zugedeckt, sie oftmals wendend, langsam dämpfen, gibt dann 1 Glas Kochwein, etwas Bratenjus, Kapern und Sardellen hinein.

456. Königsberger Klops. Man läßt durch die Fleischhackmaschine 750 *g* Rindfleisch und 500 *g* Schweinefleisch gehen, hackt dazu einen ausgegräteten, gewässerten Hering oder einige Sardellen, 2 Schalotten, etwas Pfeffer und Salz, 1 geweichtes und 1 geriebenes Weißbrötchen und 3 ganze Eier, vermengt dies alles recht gut, hackt auch noch etwas Zitronenschale darunter, formt längliche Fleischbirnen oder runde Klöße und kocht sie in einer guten Kapern- oder weißen Sardellensauce.

457. Bouletten von Rindfleisch. Gehacktes, gekochtes oder gebratenes Rindfleisch vermischt man mit etwas Rindernierenfett oder mit rohem gehacktem

Schweinefleisch und bereitet plattgedrückte runde Fleischkuchen, indem man aus dem Fleisch alle Sehnen entfernt und es mit feingewiegten Zwiebeln und in Wasser geweichtem Milchbrot mischt, die man auf dem Feuer mit zerlassener Butter glatt rührt und dann erkalten läßt. Dann kommen noch 2 Eier, etwas Salz, feingewiegte Sardellen und, wenn man es liebt, etwas Majoran hinein. Die sehr gut vermengten und rundlich geformten Kuchen werden in Eiern und geriebener Semmel gewälzt und in Butter gebacken. Man kann auch die Sardellen und den Majoran fortlassen.

458. Fleischkugel, auch falscher Hase genannt. 1½ *kg* Rindfleisch, aus der Blume von Haut und Sehnen befreit, wird mit 500 *g* Rindernierenfett sehr fein durch die Fleischhackmaschine getrieben, mit 3 ganzen Eiern, 10 Pf. geriebener Semmel, ¼ Sardellen, Salz, Pfeffer, Gewürz, ¼ Zehe Knoblauch, 1 feingehackten Zwiebel gut in einer Schüssel zusammengerührt, sodann taucht man die Hände in kaltes Wasser, formt aus der Fleischmasse eine längliche Kugel, bestreicht diese nochmals mit kaltem Wasser, sodann legt man sie in siedendes Wasser und läßt sie so lange über gelinder Flamme darin dämpfen, bis die Sauce fast eingekocht ist, die man dann mit etwas Mehl seimig macht und mit einigen Kapern und Zitronensaft abschmeckt.

459. Rindszunge. Man bereitet dieselben frisch, gepökelt und geräuchert. Man gibt sie zum Gemüse als Beilage auch mit kalten und warmen Saucen, als selbständiges Gericht, auch in Aspik oder Gallerte, wozu die geräucherten nicht tauglich sind. Man kann gepökelte Rindszunge auch mit Remouladensauce geben; hübsch garniert, macht die Zunge eine schöne kalte Schüssel bei Soupers aus.

460. Frische Rindszunge. Diese wird auf verschiedene Weise zubereitet; z. B. mit brauner Sauce, worin kleine Rosinen, Mandeln und Zitronenschale befindlich; auch als Ragout oder mit weißer Kapernsauce. Nachdem man die Rindszunge zuerst rein gewaschen hat, wird sie in 4 *l* Wasser mit 1 Hand voll Salz ungefähr 2 Stunden zugedeckt langsam gekocht. Nun wird die grobe Haut abgeschält und, nachdem dies geschehen ist, gibt man die Zunge wieder in den Saft zurück und kocht sie vollkommen weich. (Eine Zunge braucht im ganzen ungefähr 4 Stunden Kochzeit.) Hierauf schneidet man sie der Länge nach in der Mitte voneinander und legt sie, schräg in Scheiben geschnitten, in ungefähr 1 Finger langen und 2 Finger breiten Scheiben auf eine Schüssel.

461. Ochsenzunge mit Rosinensauce, sächsisch. Eine frische, gut gewässerte, von allem am Schlund befindlichen gelben, schwammigen Fleisch befreite Ochsenzunge wird mit Salz abgerieben und mit kaltem Wasser, wie Fleischbrühe mit Wurzeln und Suppengewürz abgekocht. Sobald sie weich ist, häutet man sie ab, schneidet den Schlund heraus, schneidet sie in Scheiben (man kann sie auch ganz lassen) bereitet einen Rosinensauce (siehe daselbst), verdünnt sie mit der durchgeseihten Zungenbrühe und gibt sie in der Sauce auf.

462. Rindszunge mit Parmesankäse. Eine große Rindszunge bringt man zum Kochen, fügt nach dem Schäumen 2 Zwiebeln, 2 Möhren, ein Kräutersträußchen, etwa 50 *g* in dünne Scheiben geschnittenen geräucherten Speck, etwas rohen mageren Schinken, englisch Gewürz, etwas Zitronenschale, das nötige Salz dazu und kocht die Zunge langsam gar. Sobald die Zunge gar ist, zieht man die Haut ab; etwas erkaltet, schneidet man erstere in dünne Scheiben, legt davon eine

Schicht in eine tiefe Porzellanschüssel (Auflaufform), deren Boden man dick mit geriebenem Parmesankäse bestreute, legt auf die Zunge mit einem Teelöffel kräftige Bratenjus oder etwas mit wenig Zungenbrühe verdünntes Fleischextrakt, legt immer abwechselnd eine Schicht Käse, eine Schicht Zunge, bis diese verbraucht ist, streut Käse oben auf, legt Butterstückchen zu dem Käse und stellt die Speise in einen mäßig heißen Ofen oder auf die Kochmaschine. In letzterem Falle, hermetisch verschlossen, legt man auf den Deckel glühende Kohlen und bäckt die Speise 15 Minuten. Die durchgeseihte Zungenbrühe kann man zu Suppen, Ragouts u. dergl. benutzen.

463. Rindszunge in Papillotes. Eine in Salzwasser weich gekochte, frische Zunge, oder 1 solche Pökelzunge wird in fingerdicke Spalten geschnitten und so wie die Kotelettes in Papierkästchen (Papillotes) zubereitet. Eine Braisesauce mit Zitronensaft, wie bei der gedämpften Zunge angegeben wurde, wird in einer Saucière beigegeben.

464. Rindszunge grilliert auf dem Rost. Man schneide eine weichgekochte Rindszunge, nachdem sie von dem daran hängenden Schlunde gereinigt und abgeschält ist, in längliche Scheiben von der Dicke eines Fingers, die dann in zerlassener Butter, worin etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie (von beiden nur wenig) befindlich ist, umgewendet und mit fein geriebener Semmel bestreut werden. So legt man sie auf einen Rost-Apparat, tut noch etwas Salz und gestoßenen Pfeffer darauf, und bratet sie schnell, doch nicht zu stark, damit die Zungenschnitte saftig bleiben. Man gibt diese zur Garnitur bei Gemüse, z. B. zu Spinat usw.

465. Rindszunge mit Kren (Meerrettich). Man kann sich hierzu einer gedämpften, einer weichgekochten, geräucherten oder einer Pökelzunge bedienen. (Das Kochen ist bereits in den vorhergehenden Nummern angegeben.) Die Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und kranzförmig auf eine Schüssel gelegt. In die Mitte derselben kommt etwas geriebener Kren (Meerrettich). Auf den Rand werden kleine Häufchen von geschabtem Kren in der Runde gegeben; dann färbt man 1 Kaffeelöffel voll Kren in rotem Rübensaft oder Essig, gibt von diesem rotgefärbten Kren ein wenig auf jedes Häufchen des um die Schüssel gelegten weißen Meerrettichs und besteckt die Schüssel mit etwas grüner Petersilie. Man muß Sorge tragen, daß die Zunge ziemlich heiß zu Tische kommt. Zu diesem Gericht wird Essig und Öl gegeben.

466. Gedämpfte Rindszunge mit Madeirasauce. Die Rindszunge wird wie in den vorigen Nummern gekocht, von der Haut befreit, in Querscheiben geschnitten und mit einer Madeirasauce (siehe Saucen) eine halbe Stunde gedämpft.

467. Gekochte Rindszunge mit Sauce hachée. Man bereitet eine Sauce hachée (siehe Saucen), zu der man die Zungenbouillon, die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt, verwenden kann, überzieht die gekochte Zunge mit der Sauce in einer Saucière noch besonders dazu, deren Rest man reicht. Gekochte Kartoffeln oder Kartoffelpüree passen am besten hierzu.

468. Pökel-Rindszunge mit Pfeffergurken. Eine Pökelzunge läßt man ein paar Stunden wässern, dann mit hinreichendem Wasser weich kochen, zieht die Haut davon ab und richtet sie in Querscheiben geschnitten an. Recht grüne Pfeffergurken werden fein geschält, in 2 *cm* lange grobe Stücke geschnitten und in

eine braune Sauce, die man mit Madeira verkocht und mit Zitronensaft abgeschärft hat, getan. Mit dieser Sauce bedeckt man die Zunge und gibt den Rest in einer Saucière besonders.

469. Obergaumen. Die Obergaumen werden in lauwarmem Salzwasser mehrere Stunden gewässert, gut zwischen den Händen ausgedrückt, damit alles Blut entfernt wird und dann mit kaltem Wasser zugesetzt und langsam erwärmt. Bevor es kocht, nimmt man die Gaumen heraus, schabt die harte Haut ab, spült in kaltem Wasser ab und läßt dieselben dann mit reichlich Salzwasser, Wurzelwerk, etwas Rindsfett und Kräuterbündel 8 Stunden kochen. Herausgenommen schneidet man sie in zweifingerbreite Scheiben und gibt sie mit beliebiger Sauce: Zitronen-, Béchamel-, Curry-, Champignon-, Kapern- oder Sardellen-Sauce; garniert kann der Obergaumen werden mit gedünstetem Reis oder Makkaroni.

470. Gebeiztes Rindfleisch auf holsteinische Art. Ungefähr 3 *kg* Rindfleisch von der Oberschale klopft und spickt man, legt es in ein irdenes Gefäß und gießt darüber 1/4 *l* Essig und ebensoviel Franzbrantwein. In dieser Beize läßt man es 6—8 Stunden unter öfterem Umwenden liegen. Dann bedeckt man den Boden einer Kasserolle mit Speck und Schinkenscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln und Rindsfett, fügt Gewürz dazu, sowie ein Kräuterbündchen, tut das Fleisch darauf, gießt Fleischbrühe darüber und dämpft das Fleisch weich. Von dem Fond, den man entfettet, macht man dann eine Sauce, wie bei anderen Schmorbraten.

471. Inki-pinki. (Englischer Rinderbraten.) Reste von Rinderbraten werden in Scheiben geschnitten, in kräftiger Brühe mit Mohrrüben, Kartoffeln und 1 Zwiebel gedämpft, mit Pfeffer und Salz gewürzt und als Beilage zu Gemüse zu Tisch gegeben.

472. Filet in Gelée (Gallert). Man spickt 1 *kg* Rindsfilet und dämpft es weich, wie früher beschrieben, dann schneidet man es in Scheiben. Tags zuvor hat man einen Aspik bereitet, zu dem man einige Kalbsfüße 4—5 Stunden kochen ließ, etwas Fleischextrakt hinzutat, die Brühe durch ein Sieb goß und mit 30 *g* aufgelöster Gelatine vermischte, dann noch einmal aufkochen läßt und durch ein Tuch gießt. Ist das Filet weich, so bestreicht man den Boden einer Form von Porzellan oder Blech mit Provenceröl, belegt ihn mit Zitronenscheiben und gespaltenen Pfeffergurken, gibt eine Schicht der Fleischscheiben und dann Aspik darüber und wenn dieser fest geworden, wieder eine Schicht Fleischscheiben und darüber Aspik. Dann stellt man die Form auf Eis und schüttet vor dem Anrichten das Gericht auf eine Schüssel.

473. Deutsch gedämpftes Rindfleisch. 2 *kg* altgeschlachtetes Rindfleisch vom Schwanzstück häutet man, klopft es tüchtig, spickt es, bestreut es mit Salz und legt es in eine Kasserolle, deren Boden mit Speckstreifen und Wurzelwerk belegt wurde, gießt halb Wasser, halb braunes, süßes Bier an, so daß dies das Fleisch bedeckt, dämpft es 3 Stunden, entfettet die Brühe, seiht sie durch und verkocht sie mit Mehlschwitze zur Sauce. Ist das Bier leicht, nimmt man es ohne Wasser.

474. Französisch gedämpftes Rindfleisch. Ein gutes Rippenstück setzt man mit 100 *g* Butter, Wurzelwerk und 1 Lorbeerblatt mit sehr wenig Wasser aufs Feuer, deckt es fest zu und dämpft es 2 Stunden unter öfterem Umwenden, dann tut man 250 *g* gut geputzte Champignons und 2 Löffel geriebene Semmel dazu. Nun füllt man noch etwas Wasser, etwa 1/4 *l*, auf und dämpft es noch 1 Stunde. Ist das Fleisch gar, so bereitet man die Sauce von der Brühe, die man durchseiht, und mit den Champignons garniert man das Fleisch.

475. Rinderbraten auf englische Art mit Austern. Das Fleisch wird mit Butter und etwas Wasser gedämpft. Wenn es weich ist, füllt man den Saft einer kleinen Büchse Austern dazu, schmeckt mit Pfeffer und Salz ab, gießt 1 Glas Portwein dazu, bereitet, wenn das Fleisch herausgenommen ist, die Sauce, die man mit Mehlschwitze seimig macht und garniert das Fleisch mit frischen Austern.

476. Rindskaldaunen oder Kuttelflecke. Der Magen, die Gedärme und das Netz des Rindes erhält man gereinigt vom Schlächter, muß jedoch darauf halten, daß sie vom frisch geschlachteten Tier sind. Man wässert sie noch über Nacht, reibt sie mit Mehl und Salz ab, blanchiert sie in siedendem, kühlt sie in kaltem Wasser, schneidet sie in fingergliedlange Stückchen, setzt sie mit kaltem Wasser zu, schäumt sie ab, kocht sie im Dampftopf 5 Stunden weich, mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 1 Lorbeerblatt und Gewürz, nimmt sie aus der Brühe, läßt sie erkalten und bereitet eine säuerliche Zitronensauce, in welcher man sie dämpft und aufgibt. Auch kann man sie mit Erbsen kochen, auf dem Rost braten, au gratin oder mit einer Fricasseesauce geben.

Kleine Küchenzwiebel.

477. Kuheuter. Kuheuter wird mit reichlich Wurzelwerk und Salzwasser aufgesetzt und 8 Stunden gekocht. Man kann 4 Stunden am Tage vorher und 4 Stunden am Tage des Gebrauchs fertig kochen. Sobald es gar ist, schneidet man es in zollgroße Stücke unter ein Fricassee oder man schneidet es in Scheiben, die man wie Schnitzel paniert und als Beilage zum Gemüse gibt.

478. Gebackenes Kuheuter. Man kocht die Kuheuter wie in Nr. 477, läßt sie erkalten, zerschneidet sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, beträufelt sie mit Zitronensaft, füllt sie in Eierkuchenteig und läßt sie als Beilage zu Gemüse backen oder gibt sie mit einer pikanten Sauce.

479. Rinderschwänze mit glacierten Zwiebeln. Man blanchiert die zerschnittenen Ochsenschwänze, dämpft sie in der Braise, nimmt sie aus derselben, tut sie eng in einer Kasserolle zusammen, gießt einige Löffel der kräftigen Brühe darüber, läßt sie auf gelindem Feuer einkochen, bräunen und mit Fleischglace überziehen. Indes nimmt man eine nach der Zahl der Speisenden sich richtende Menge kleiner, weißer Zwiebeln, schmort sie in Butter mit etwas Zucker, 1/4 *l* Kalbfleischjus, schichtet die Zwiebeln in der Mitte einer Schüssel auf und gibt die Ochsenschweifstücke rings um dieselben mit dem Jus bedeckt.

480. Ochsenschwänze. Man wäscht und zerteilt einige Ochsenschwänze, kocht sie 10 Minuten über und läßt sie 1 Stunde in dem Wasser abkühlen. Dann werden

die Stücke abgetrocknet, mit wenig Fleischbrühe fest zugedeckt, weichgedämpft, wozu 2 Stunden erforderlich sind. Herausgenommen aus der Brühe, bestreut man die Ochsenschwanzstücke mit Salz, Pfeffer, fein gehackter Schalotte, taucht sie in Ei und geriebene Semmel, dann in zerlassener Butter und bratet sie auf beiden Seiten goldgelb in der Pfanne oder auf dem Rost, dazu bereitet man eine pikante Sauce oder man gibt sie ohne Sauce als Beilage zum Gemüse

481. Hamburger Rauchfleisch zu kochen. Nachdem man das Rauchfleisch eine Nacht hindurch im Wasser hat ausziehen lassen, schneidet man die vom Rauch geschwärzten Stellen dünn ab, umbindet das Fleisch mit Bindfaden und setzt es mit heißem Wasser zum Feuer. Der sich bildende Schaum wird gut abgenommen, Wurzelwerk an die Brühe getan und 5—7 Stunden das Fleisch weich gekocht. Wenn man es anrichtet, putzt man es schön, daß keine schwarzen Stellen bleiben und schneidet es in dünne Querstücke, es wieder in seine Form legend; dann bestreicht man es mit Fleischglace, garniert es beliebig und gibt dazu Sauerkohl und Erbsenpüree.

482. Eingesalzenes Rindfleisch. (Gepökelt.) Bei der Auswahl des Fleisches sehe man besonders darauf, daß dieses von einem gut genährten Tiere und weder zu fett noch zu mager ist. Am besten ist, man nimmt 1 Stück Fleisch von der Bruststpitze, ungefähr 4—5 *kg*, entferne die Knochen und reibe es mit 10 *g* Salpeter und einem Löffel Zucker gut ein. Hierauf legt man das Fleisch in einen irdenen Napf, gießt darüber abgekochtes Wasser mit 250 *g* Salz, etwas Salpeter und Zucker, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern, sobald dies abgekühlt ist, deckt über das Fleisch einen Deckel, den man mit Steinen beschwert, stellt es an einen kühlen Ort und wendet das Fleisch täglich einmal um. Je nach der Jahreszeit ist es in 8 bis 14 Tagen gut gepökelt.

Kalbfleisch.

Kein Fleisch ist der Hausfrau angenehmer, als das Kalbfleisch, weil es sich auf die mannigfachste Weise verwenden läßt und weniger Zeit als das Rindfleisch zum Braten bedarf. Wie schon in Abteilung I erwähnt, ist es nur zu bedauern, daß man die Kälber zu früh schlachtet, wodurch sie trotz aller Kochkunst saft- und kraftloses Fleisch liefern. Die Güte des Fleisches erkennt man an dichtem, feinem Gewebe an der hellen Farbe und dem reichlichen Fett. Die besten Stücke sind: Die Keule mit der Nuß oder dem Fricandeau, das Nierenstück und die Rippen (Kotelettes und Brust). Es enthält mehr Eiweiß, Leim, Gallerte und wässerige Bestandteile und dagegen weit weniger Faserstoffe als das Rindfleisch, es ist weniger nahrhaft, aber leichter verdaulich. Aus den Füßen bereitet man Gelee, aus den Knochen Leim und Gelatine.

Von den inneren Teilen verwendet man das Gehirn, die Zunge, die Kalbsmilch (Halsdrüsen), das Herz, die Lunge, das Gekröse und die Nieren.

Das Kalb.

Name und Art	Bratzeit	Butter- oder Fettverbrauch
Kalbskeule	ca. 5 kg = 2—1½ Stunden	250 g
Kalbskeule, gespickt	" 5 " = 2—2½ "	200 "
Kalbsrücken, gespickt	Ein schwacher Rücken = 1½ Stunde	150 "
	" starker " = 2 "	250 "
Kalbsniere	ca. 2½ kg = 1½ Stunde	125 "
Kalbsbrust	" 1½ " = 1—1¼ "	175 "
Kalbsfricandeau	" 1½ " = 1—1¼ "	125 "
Kalbsfricandeaux, gespickt	" 1½ " = 1¼ "	125 "
Kalbsbug (Vorderkeule)	" 1½ " = 1½ "	125 "

483. Gespickte gebratene Kalbskeule. Man wähle eine große Kalbskeule von 6—8 *kg*, lasse sie vom Schlächter zurechthauen, d. h. den großen Röhrenknochen herauslösen, um von demselben Brühe zu kochen. Nachdem die Keule abgewaschen, mit Salz bestreut ist, lege man sie, gut gespickt, in eine hinreichend große Bratpfanne, in welcher man etwa ½ Pfund Butter zerläßt und bratet die Keule in 2—2½ Stunden bei mäßiger Hitze und unter öfterem Begießen im Ofen gar. Sollte die Keule zu viel Farbe bekommen, so bedecke man sie mit einem Butterpapier, auch muß man nach und nach etwas Bouillon oder Wasser nachgießen, damit der Fond nicht anbrennt. Ist die Keule recht saftig gar gebraten, so nimmt man sie aus der

Pfanne, löst die Nuß mit einem scharfen Messer ab, schneidet sie der Quere nach in schräge Scheiben, legt sie in ihrer vorigen Gestalt wieder auf die Keule und richte diese auf einer passenden Schüssel an. Die Bratpfanne spült man inzwischen mit etwas Bouillon oder Jus aus, gießt diese durch ein feines Sieb, entfettet sie und macht sie mit klar gerührtem Kraftmehl seimig. Mit einem Teil der Bratenjus übergießt man die angerichtete Keule und gibt den anderen in einer Sauciere dazu. Kartoffelsalat, Croquets oder Kartoffelpüree passen am besten zu diesem Braten.

484. Kalbskeule mit Béchamel. Man bratet eine gespickte Kalbskeule wie im vorigen Rezept angegeben. Indes bereitet man eine Béchamelsauce, indem man 250 *g* Butter heiß werden und 4 Löffel Mehl darin anrösten läßt, die man mit $^1/_2$ *l* Milch und 5 Teelöffel voll Parmesankäse, sowie etwas Peffer und Salz, dick einkocht. Wenn die Keule gar ist, bestreicht man sie dick mit der Sauce, bestreut sie mit Parmesankäse und läßt sie in der Bratröhre goldgelb braten.

485. Kalbskeule am Spieß. Man bindet die gespickte Kalbskeule in ein fett gebuttertes Papier, bringt sie an den Spieß und bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter bei hellem Feuer $1^1/_2$ Stunde, nimmt dann das Papier ab, bestreut den Braten mit Mehl und übergießt ihn mit zerlassener Butter, dreht ihn noch 6—8mal am Spieß bis er gebräunt ist und gibt zu dem Braten die Sauce von dem in der untergestellten Pfanne herabgeträufelten Fett mit saurer Sahne oder Jus verkocht.

486. Kalbsbraten mit Gänsefett. Die Keule wird gut abgehäutet, mit Salz eingerieben und in steigendem Gänsefett gebraten, 1 Brotkruste macht die Sauce bräunlich und seimig, Zitronensaft pikant. Vor dem Anrichten bestreut man den Braten mit geriebener Semmel, bestreicht oder beträufelt ihn mit siedendem Gänsefett und bildet so eine schöne braune Kruste.

487. Kalbsbraten au fines herbes, auf französische Art. Man spickt eine Kalbskeule mit recht feinen Streifen Speck, legt sie 5—6 Stunden in eine Terrine, gießt Öl darüber, streut gehakte Petersilie, Schnittlauch, Champignon, Schalotten, Thymian, Basilikum, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu, dann wird die Keule entweder am Spieß mit Papier umwickelt, oder in eine Pfanne mit Öl oder Butter und den Kräutern saftig gebraten, verdickt die Sauce mit in Mehl gerollter Butter und gibt sie mit den Kräutern, die in der Sauce gut verrührt sind, auf.

488. Farcierte, gefüllte Kalbskeule. Nimm eine kleine Keule von 5 bis 6 *kg*, alt geschlachtet, klopfe sie tüchtig und wasche sie ab. Hierauf löse den Knochen in der Keule, daß noch etwa 2 Finger dick davon an der Haut sitzt. Das ausgeschnittene Fleisch schabe aus den Sehnen, hacke es recht fein und vermische es mit einem Drittel so viel gehackten oder geschabten Luftspeck und mit einem Drittel so viel Panade. Sodann füge das nötige Salz, gestoßenen Pfeffer und etwas Muskatnuß, sowie feingehackte und in Butter geschwitzte Petersilie, Schnittlauch und Champignons hinzu und fülle diese Farce in die Kalbskeule, die innen mit Salz und Pfeffer bestreut werden muß. Nun nähe die Keule am dicken Ende mit einer Nadel und starkem Bindfaden zusammen, so daß die Farce fest eingeschlossen ist, sodann mache sie in kochendem Wasser steif, spicke sie mit Speck auf der oberen Seite recht kraus und brate sie in einer Bratpfanne mit Butter in 2 Stunden unter öfterem Umrühren gar. Beim Anrichten schneide die Keule, beim dicken Ende anfangend, in dünne Querscheiben und gib eine Sardellen- oder Kapernsauce, sowie gekochte oder roh gebratene Kartoffeln dazu.

489. Kalbskeule, englisch. Bereite die Keule vor, wie beschrieben, und fülle sie wie in voriger Nummer. Dann umbinde sie, damit sie recht rund bleibt, mit Bindfaden, lege sie mit der unteren Seite in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bedecke sie mit einem Butterpapier und brate sie in $1^1/_2$ Stunden unter fleißigem Begießen recht saftig gar. Beim Anrichten entferne den Bindfaden und das Butterpapier. Soll die Kalbskeule gespickt werden, so häutet man sie, nachdem sie tüchtig geklopft und gewaschen ist, auf der oberen Seite glatt ab und spickt sie mit Luftspeck recht gleichmäßig. Im übrigen verfährt man wie mit der ungespickten Kalbskeule. Ganz unzweckmäßig ist es, den Braten, wie es wohl mitunter Gebrauch ist, umzukehren, indem er dadurch, namentlich wenn er gespickt ist, unansehnlich wird und an Wohlgeschmack verliert. Dies ist bei allen Braten zu merken, die man spickt.

490. Kalbskeule im eigenen Safte gedünstet. Eine Kalbskeule wird, nachdem sie, wie schon früher angegeben wurde, zurechtgeschnitten, mit einem Tuche abgewischt und abgehäutet, geklopft, gesalzen und, wenn man will, mit weißem Pfeffer gewürzt. In eine Kasserolle gibt man einige Schnitten Schinken und Speck, in Scheiben geschnittene Zwiebel nebst 1 Lorbeerblatt, legt die Keule darauf und läßt sie gut zugedeckt in der Röhre bei öfterem Umwenden weich dünsten. Dies muß jedoch bei mäßiger Hitze geschehen, damit der entquillende Saft nicht verbrennt. Wenn die Keule weich genug ist, wird sie auf einer Schüssel angerichtet und der entfettete Saft beigegeben; sollte zu wenig Saft vorhanden sein, so wird er mit etwas Fleischsuppe vermehrt.

491. Gedämpftes Kalbfleisch. Man nimmt ein derbes Stück Kalbfleisch, häutet und spickt es, umschnürt es mit Bindfaden, läßt es in Butter bräunen, legt Mohrrüben, Zwiebeln, ein Kräuterbündchen, einige weiße Pfefferkörner in die Kasserolle, übergießt das Fleisch mit $^3/_4$ *l* Fleischbrühe, verschließt die Kasserolle mit einem Deckel und läßt das Fleisch 2 Stunden bei gelindem Feuer dämpfen. Vor dem Anrichten entfernt man den Bindfaden und gibt die Sauce, die man mit einigen Tomaten verkochen kann, extra.

492. Gedämpftes Kalbfleisch mit Champignonsauce. Zu dem wie oben vorbereiteten und gedämpften Kalbfleisch werden Champignons in der Sauce gar gedünstet.

493. Kalbsnierenbraten. Man wäscht das Nierenstück und wischt es mit einem Tuche ab, nachdem man die Rippen so kurz als möglich abgehauen und sowohl sie, als den vorstehenden Rückenknochen durchgehauen hat, um den Braten dann besser tranchieren zu können. Das lange Stück Bauchfleisch zieht man über die Nieren und bindet es so, damit das Stück eine länglich viereckige Form erhält, dann salzt man es und bratet es wie die Keule, nur daß man weniger Butter braucht, weil der Nierenteil fetter ist. Um das Anbrennen der Nieren zu verhüten, tut man gut, 1 Stück Speck unter die Niere in die Pfanne zu tun. Dies erhöht auch den Wohlgeschmack.

494. Kalbsnierenbraten mit Trüffeln. Wenn das Nierenstück wie oben gebraten ist, macht man tiefe Einschnitte und füllt diese mit in Wein und Fleischbrühe gedämpften, geschnittenen Trüffeln, dann bestreut man den Braten mit geriebener Semmel und Parmesankäse und läßt eine Kruste braten, welche man mit der Braten- und Trüffelbrühe übergießt.

495. Gefülltes Kalbsnierenstück, französisch. Ein Nierenstück wird wie in der vorigen Nummer saftig gar gebraten. Sobald es erkaltet ist, schneidet man

das Fleisch und die Niere aus und haut auf der Seite, wo das Fleisch sich befand, die überstehenden Knochen glatt ab, so daß der Knochen gerade liegt. Auf der Seite aber, auf welcher die Niere war, setzt man an beiden Enden des Knochens einen zwei Finger hohen Rand von fester Kalbfleischfarce auf, so daß das Ganze eine länglich-viereckige Kastenform bildet. Das Fleisch, die Niere und ein Dutzend in Butter und Zitronensaft geschwitzte Champignons schneidet man in feine Scheiben, kocht von guter Bouillon mit dem nötigen Weißmehl, 1 Glas Weißwein und dem Champignons-Fond eine dicke Sauce ein, legiert sie mit 4 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. In diese Sauce tut man nun die geschnittene Füllmasse, füllt dies Ragout in den wie oben bereiteten Kasten, bestreut die Oberfläche dick mit geriebenem Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber und gibt dem Ganzen auf einem Kasserollendeckel im Ofen eine schöne Farbe. Nachdem man das Nierenstück auf einer passenden Schüssel angerichtet hat, gießt man ein paar kräftige Löffel Jus darunter. Man garniert es mit Reis-Croquets.

496. Kalbsnierenstück mit saurer Sahne. Wähle ein alt geschlachtetes Kalbsnierenstück, haue den Rückenknochen ab, knicke die Rippen ein und schiebe sie, sowie auch die Bauchlappen unter, damit das Stück eine recht runde Form erhält. Hierauf häute die Fleischseite recht fein, spicke sie mit Luftspeck, brate das Nierenstück, nachdem es gesalzen, mit Butter eine Stunde lang, gieße dann $^3/_4$ *l* saure Sahne darüber und lasse es damit noch $^1/_2$ Stunde unter öfterem Begießen gehen, bis daß die Sahne ganz kurz eingezogen und die obere Seite des Nierenstücks eine schöne braune Farbe hat. Beim Anrichten löst man das Fleisch, schneidet es in schräge Scheiben und legt diese in ihrer vorigen Gestalt wieder auf den Knochen. Die Niere wird ebenfalls in Scheiben geschnitten und an dem einen Ende des Nierenstücks angerichtet. Die Bratpfanne spült man mit etwas Jus oder Sahne aus, gießt diese durch ein Sieb und macht sie mit etwas Kraftmehl seimig.

497. Kalbsbrust im eigenen Saft. Die Kalbsbrust wird, nachdem man sie gewaschen und mit einem Tuche getrocknet hat, mit Salz und nach Belieben mit Pfeffer eingerieben, in eine Bratpfanne mit Butter gelegt, und bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Saft ungefähr $1^1/_2$—2 Stunden in der Röhre gebraten, bis das Fleisch eine schöne braune Farbe hat. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es von der dicken Seite angefangen in Scheiben, richtet sie auf einer Schüssel an und gießt nun den entfetteten Saft dazu.

498. Gewickelte Kalbsbrust. Man löst von der Brust die Knochen aus, schneidet die Knorpeln behutsam heraus, klopft die Brust mit der flachen Fleischhacke, salzt sie, bestreicht sie fingerdick mit einer Farce, belegt diese nach Belieben mit fingerlangen Stücken rohem Schinken, geputzten Sardellen, gekochter Zunge und rollt das Fleisch gegen den dünnen Teil zusammen, überbindet es fest und gibt es in eine Bratpfanne mit reichlich Butter und bratet es bei öfterem Begießen mit dem sich bildenden Safte $1^1/_2$ Stunde lang. Nach dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, löst den Bindfaden los, richtet den Braten auf einer Schüssel an und gibt die Sauce dazu auf.

499. Gedämpfte Kalbsbrust. Eine Kalbsbrust wird in siedendem Salzwasser so lange blanchiert, bis sie eine weiße Farbe hat. Um diese Farbe beizubehalten, nimmt man die Kalbsbrust heraus und legt sie einige Minuten in kaltes Wasser. Das Fleisch wird dann in eine asserolle gegeben, mit so viel weißer Buttersauce, daß selbe fingerhoch über dem Fleische steht, übergossen und mit einigen Sträußchen grüner Petersilie, einigen geputzten Champignons vollkommen weich gedünstet; während des Dämpfens nimmt man das aufsteigende Fett ab. Den Saft passiert man dann in eine andere Kasserolle, legiert ihn mit abgequirlten Eidottern und gießt ihn zu dem auf einer Schüssel zierlich angerichteten Fleisch.

500. Kalbsbrust mit Majoran. Die Brust wird blanchiert, gewaschen und mit 1 Stück Butter, mit Bouillon oder Weißbier, mit Wurzelwerk gar gedämpft. Dann nimmt man sie heraus, gießt den Fond durch ein Sieb, kocht ihn mit etwas Majoran auf und macht ihn mit etwas Klarmehl seimig. Nachdem man noch 100 *g* geriebenes Milchbrot in Butter gelbbraun gebraten hat, streut man die eine Hälfte davon über die angerichtete Brust und gibt die andere mit dem Kalbfleischfond in einer Saucière zur Tafel.

501. Gebratener Kalbsrücken. Einen starken, alt geschlachteten Kalbsrücken stutzt man sauber zu, indem man die Enden der Rippen mit dem Hackmesser gleichmäßig abhaut und häutet, und spickt ihn recht gleichmäßig. Dann legt man den Rücken in eine passende Bratpfanne, bestreut ihn mit Salz, übergießt ihn mit Butter und bratet ihn in $1^1/_2$ Stunden recht saftig gar, indem man ihn fleißig begießt, und ab und zu etwas Bouillon hinzufügt. Sollte er sich während dieser Zeit zu braun färben, so bedeckt man ihn mit einem Butterpapier. Ist der Kalbsrücken gar, so nimmt man ihn heraus, löst das Fleisch vorsichtig vom Knochen, schneidet es in schräge Querscheiben und legt diese in ihrer vorigen Lage wieder auf dem Rückenknochen zusammen. Die Bratpfanne wird mit etwas Bouillon oder Jus ausgespült, diese durchgegossen, entfettet und mit etwas brauner Sauce oder mit Kartoffelmehl seimig gemacht und als Sauce zum Kalbsrücken gegeben. Als Garnitur passen Kartoffelcroquets, Kartoffelsalat oder Makkaroni. Statt des Kartoffelmehls kann man, wenn der Rücken beinahe gar ist, $^1/_4$ *l* saure Sahne dazu gießen, wodurch der Braten, besonders aber die Sauce, einen ausgezeichneten Geschmack bekommt.

502. Kalbs-Filet à la Provencale. Nachdem man einen guten Kalbsrücken gehäutet hat, wird jede der beiden Rückenmuskeln (Filets) in einem Stück vom Knochen abgelöst, mit der Fläche des Hackmessers etwas breit geschlagen und sauber gespickt. Dann mariniert man die Filets mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilikum, 1 Glas Weißwein, Zitronensaft und frischem Provenceröl 10—12 Stunden, indem man sie öfters umwendet. Dann tut man etwas zerlassene Butter in ein passendes Geschirr, legt die Filets darauf, gießt die Marinade durch ein Sieb darüber, sowie auch einige Löffel Jus, die man von den Knochen des Kalbsrückens bereitet hat, und läßt die Filets im Ofen anfangs zugedeckt, später aber offen recht schön goldgelb braten. Hierauf schneidet man sie in schräge Scheiben und richtet sie in ihrer vorigen Gestalt auf einer Bratenschüssel an.

503. Escalopes von Kalbfleisch. Hierzu nimmt man ein Stück aus der Kalbskeule, das man von Häuten und Sehnen befreit, abwäscht und in kleine runde Stücke von 4 *cm* Durchmesser zerschneidet und auf beiden Seiten vordem mit dem Messer flach schlägt. Diese Stückchen legt man dann auf ein reines Brett dicht nebeneinander, bestreut beide Seiten derselben mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und läßt solche in einer Omelettenpfanne auf starkem Feuer schnell in

Butter braun braten. Von den Abfällen und den Knochen kocht man eine nicht zu dicke, braune Sauce (Coulis), worin man, nachdem sie durch ein Haarsieb gegossen ist, die gebratenen Stückchen Kalbfleisch $\frac{1}{2}$ Stunde lang leicht kochen läßt. Beim Anrichten salzt man die Sauce und schärft sie mit Zitronensaft ab.

504. Fricandeau. Man nimmt aus der Kalbskeule die sogenannte Nuß oder das Fricandeau, spickt es fein und bratet es schnell, etwa 10—15 Minuten auf beiden Seiten, man kann dazu auch Sardellensauce geben.

505. Englische Fricandeau von Kalbfleisch. Man rechnet auf zehn Personen eine Kalbskeule von $3\frac{1}{2}$ *kg*, die man mit einem scharfen Messer abhäutet, sie quer durch und in Stücke schneidet, welche $2\frac{1}{2}$ *cm* dick und $7\frac{1}{2}$ *cm* lang sind und ebenso breit; man befreit die Stücke, die mit der Fläche eines Hackmessers recht geklopft werden, von Haut und Sehnen. Nun schneidet man feine Kräuter, Schalotten, 1 Zitronenschale, etwas Champignon, etwas Estragon, Thymian und Petersilie so fein wie möglich, stößt 12 Stück Pfefferkörner, ebensoviel engl. Gewürz, 1 Stückchen Ingwer, hackt 10 Sardellen darunter, rührt dieses alles nebst dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitrone und 125 *g* feinem Salatöl in einer Schüssel recht gut durcheinander und legt das rohe, geklopfte Fleisch 2 Stunden in diese Marinade. Kurz vor dem Anrichten nimmt man die Stücke heraus und bratet sie auf beiden Seiten auf nicht zu starker Flamme in der Zeit von 6 Minuten gar und begießt sie während des Bratens mit der durchgeseihten Marinade. Von dem übrig gebliebenen Fleisch und den Knochen macht man eine braune Jus, kocht sie so weit ein, als man glaubt, damit als Sauce auszureichen, salzt dieselbe, schärft sie mit Zitrone ab und richtet sie über Fricandeau an.

Kalbsfricandeau.

506. Fricandellen von Kalbfleisch. 500 *g* derbes Kalbfleisch hackt man mit 200 *g* Nierenfett fein, fügt in Butter gedünstete Schalotten, Petersilie, Zitronenschale, Muskatnuß, sowie, wenn dies mit 2 Eigelb und dem Fleisch verrührt ist, 200 *g* geriebene Semmel und den Schnee der Eier dazu. Hiervon formt man längliche flache Klöße, Fricandellen genannt, bratet sie in Butter und gibt sie mit einer Champignon-Sauce oder als Beilage zu Gemüse.

507. Bayrische Kalbsvögel. Aus dem derben Fleisch der Keule schneidet man fingerdicke und ebenso lange Stücke, klopft sie, spickt sie mit Speckstreifen, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, und legt sie einen Tag in eine Marinade. Aus derselben bringt man sie in eine Kasserolle mit steigender Butter, dünstet sie in derselben, bestäubt sie mit Mehl, gießt kräftige Fleischbrühe und etwas von der Marinadensauce zu und nimmt vor dem Anrichten etwas saure Sahne und gehackte Zitronenschale an die Sauce.

508. Kleine Rouladen von Kalbfleisch. Hierzu schneidet man breite Stückchen aus einer Kalbskeule, sowie es bei Rouladen von Rindfleisch angegeben ist und behandelt sie ganz so wie jene, nur dürfen sie nicht zu lange dämpfen.

509. Naturschnitzel, wienerisch. Von der Kalbsnuß werden ungefähr fingerdicke Stücke in Scheiben geschnitten, mit einem befeuchteten Holzschlägel geklopft, etwas gesalzen, wenn man will, gepfeffert und in eine flache Pfanne in reichliche sehr heiße Butter gelegt. Ist die untere Seite lichtbraun, so wendet man die Schnitzel mit einer Gabel um und bratet die zweite Seite ebenso. Um saftig

und weich zu bleiben, dürfen sie nur 6—10 Minuten braten. Die fertig gebratenen Schnitzel gibt man in eine Kasserolle, worin sich braune Coulis und 1 kleines Stück Butter befindet, und läßt sie zugedeckt darin liegen, bis alle Schnitzel gebraten sind. Sie werden dann zierlich auf eine Schüssel gelegt, das in der Pfanne befindliche Fett abgeseiht, der zurückgebliebene Satz mit etwas brauner Sauce gekocht und dieser Saft zu den Schnitzeln gegeben. Hat man aufgelöste Fleischgallerte, so kann man damit die Schnitzel überstreichen. Geschnittene Zitronenscheiben, Salat oder Kartoffelbrei und dergleichen werden dazu gegeben.

510. Wiener Schnitzel. Aus der Nuß der Kalbskeule schneidet man handgroße Scheiben, die man klopft, salzt, in Ei und geriebene Semmel hüllt, in heißer Butter auf jeder Seite 5—8 Minuten goldbraun bratet, mit gerollten Sardellen, Kapern, kleinen Pfeffergurken, geschnittenen Salzgurken und Zitronenscheiben garniert und roh gebackene in Stifte geschnittene Kartoffeln, pommes de terre frittes, dazu gibt.

511. Kaiserschnitzel. 500 *g* Fleisch aus der Keule schneidet man in fingerdicke Scheiben, salzt und klopft sie und läßt sie zugedeckt über raschem Feuer in Butter auf beiden Seiten goldgelb braten, gießt saure Sahne zu, schöpft das Fett ab, läßt sie sich bräunen, gibt nochmals Sahne dazu, dreht dabei die Schnitzel öfter um, damit sie gleichmäßig mürbe werden. Mit Kapern bestreut und mit der Sauce begossen, gibt man sie auf.

512. Niederländer Schnitzel. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei den Kaiserschnitzeln, nur gibt man statt Zitronensaft fein geschnittene Sardellen dazu. Mit gelben Rüben und anderem Wurzelwerk, welches beliebig geschnitten und in Suppe oder Salzwasser weich gekocht ist, werden die Schnitzel garniert.

513. Gewickelte Schnitzel mit Rahm und Kapern. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Kalbsvögeln, nur gibt man, nachdem der entfettete Saft passiert ist, $\frac{1}{4}$ *l* saure Sahne und 2 Eßlöffel voll Kapern dazu, läßt es aufkochen und gießt es zu den angerichteten Schnitzeln.

514. Kotelettes oder Karbonaden (Rippchen). Man schneidet das Rippenstück in $1\frac{1}{2}$ *cm* dicke Scheiben, klopft sie stark auf beiden Seiten mit dem Rücken eines Messers und formt sie länglich rund; dann bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in zerrührte Eier, bestreut sie mit Semmel und läßt sie in einer flachen Pfanne, bei einmaligem Umwenden, schnell braten, daß sie nicht hart werden. Auf dem Roste gebraten, sind sie noch besser. Für Magenschwache paniert man die Kotelettes gar nicht.

Kotelettenwender aus federndem Stahl.

Flache Kasserolle.

515. Kotelettes mit feinen Kräutern. Sie werden wie die vorigen bereitet und vor dem Anrichten mit gehackten feinen Kräutern über Sardellenbutter bestrichen.

516. Gedämpfte Kalbsnieren. Man schneidet 1—2 Zwiebeln fein, schwitzt sie mit Butter goldgelb, legt dann einige Kalbsnieren in Scheiben geschnitten hinzu, streut Salz und Pfeffer darauf, läßt sie unter öfterem Begießen weich schmoren. An die Sauce stäubt man etwas Mehl, würzt sie vor dem Anrichten mit etwas Senf und Zitronensaft.

517. Kalbsnieren-Ragout. Die wie oben gedämpften Nieren nimmt man, wenn sie ganz weich sind, aus der Sauce. In einer andern Kasserolle hat man eine braune Coulis bereitet, in der man Champignon oder Morcheln weich gedämpft hat, fügt die Nieren, in Stücke geschnittene Gaumen dazu, schmeckt die Sauce mit Zitronensaft ab und garniert die sehr heiß aufgegebene Schüssel mit Blätterteig.

518. Gespickte Nieren. Die von allem Fett befreiten Nieren werden von allen Seiten gespickt mit in sehr feine Streifen geschnittenem Speck, alsdann in einer mit Speckscheiben belegten Kasserolle mit Zwiebel, Wurzelwerk, Salz und Pfeffer 30—40 Minuten geschmort. Wenn sie gar sind, gießt man eine Madeira-Sauce dazu, in die man fein geschnittene Trüffeln fügt und richtet sie mit Semmel-croutons garniert an.

519. Kalbskotelettes in Papillots oder in Papier. Die Kotelettes werden wie die bereits angeführten bereitet, zu 10 Stück derselben schneidet man 3 Stück Sardellen, gibt etwas Estragon, Petersilie und Schalotten, recht fein gestoßenen Pfeffer und Salz dazu, sodann rührt man 125 *g* Butter zu Schaum, gibt obige Mischung dazu, und bestreicht damit, einen Messerrücken dick, die Kotelettes auf beiden Seiten. Dann schneidet man ovale oder runde Papierstückchen einen Finger breiter als die Kotelettes, macht in die Mitte derselben ein Loch, wodurch der an dem Kotelette befindliche Knochen gesteckt, und das Papier rund um das Kotelett fest zusammengedrückt wird, daß kein Saft herausdringen kann. Bei mäßigem Feuer werden sie nun $1/4$ Stunde lang am besten auf dem Roste gebraten, in ihren Papierumschlägen auf die Schüssel gelegt und zu Tische gegeben. Man kann dergleichen Kotelettes auch nur mit den erwähnten feinen Kräutern bestreuen, dann mit Zitronensaft betropfen, und sie in den Papierkästchen braten, welches mit feinem Öl bestrichen ist.

520. Kalbsbrisolettes. 1 *kg* Kalbfleisch aus der Keule, und ebensoviel fettes Schweinefleisch, reinigt man von aller Haut und Sehnen, und hackt es zusammen recht fein. Dazu tut man etwas Zitronenschale und 4 Stück Schalotten, beides recht feingeschnitten, nebst etwas gestoßenem Pfeffer und einem kleinen Eßlöffel voll Salz, mengt alles recht gut unter das gehackte Fleisch und formt davon runde, kotelettähnliche Stücke von der Dicke eines kleinen Fingers und 10 *cm* im Durchmesser, bestreicht diese mit geschlagenem Ei, und bestreut sie dann mit geriebener Semmel. So werden sie in einer Pfanne bei einmaligem Umwenden rasch gebraten, daß sie nicht trocken werden. Man gibt sie mit Zitronensaft betropft mit brauner Sauce, und ohne Zitronensaft und Sauce, als Beilage zu jedem Gemüse. Die angegebene Quantität ist hinreichend für 10 Personen. Auch kann man diese Brisolettes ohne Semmel bestreut in Butter und feinen Kräutern nur hellbraun braten, und gibt dazu weiße Sauce. Man umgibt die Brisolettes mit einem Reisrand.

521. Gehackte Kotelettes. Wenn man kein gutes Rippenstückchen hat und dennoch Kotelettes bereiten will, so wiegt man rohes Kalbfleisch fein, vermischt es mit zerlassenem Nierentalg, Pfeffer und Salz, gibt ihnen eine Kotelettesform, paniert sie mit geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie schnell in Butter.

522. Kotelettes mit Kräutern in Blätterteig gebacken. Man verfährt mit den Kotelettes, wie vorher beschrieben ist; schneidet feine Kräuter und tut diese nebst Butter und etwas Salz und klarem Pfeffer in eine Kasserolle, worin die Kottelettes bequem nebeneinander Platz haben, und man sie auf leichtem Feuer einige Minuten schwitzen läßt, so daß sie nicht ganz gar werden. Herausgenommen, müssen sie gänzlich erkalten und nun macht man einen nicht zu festen Butterteig (siehe Backwerk), rollt diesen dünn auf und schneidet passende Stückchen davon, die groß genug sind, ein Kotelette hineinzuwickeln. Dann drückt man die Enden des Teiges um die Kotelettes zusammen und bestreicht sie leicht mit Ei, damit sie beim Backen nicht auseinandergehen. Die eingewickelten Kotelettes werden auf ein Blech gelegt, in einen heißen Ofen gestellt und gebacken. Bei einem feinem Frühstück gelten sie als Pastetchen.

523. Gebackene Kotelettes aux fines herbes. Zum Gelingen dieser Schüssel ist es vor allen Dingen erforderlich, daß das Rippenstück recht weiß und altgeschlachtet ist. Die Kotelettes werden wie in den vorigen Nummern vorbereitet, so daß sie etwa fingerdick und ringsum, von allen Sehnen befreit, recht rund geschnitten sind. Man hackt nun Petersilie, Schnittlauch, Champignons, etwa 6 Sardellen, die man gewaschen und von den Gräten gerissen hat, und 2 Eßlöffel voll Kapern recht fein, streut davon auf den Boden einer flachen Kasserolle, legt die Kotelettes darüber, bestreicht sie mit geschmolzener Butter. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Kasserolle auf eine helle Flamme, dreht die Kotelettes, sobald sie auf der einen Seite goldgelb sind, um, bratet sie von der anderen Seite gar und richtet sie an. Die Sauce wird durchgeseiht und zu den Kotelettes, mit Zitronensaft verschärft, angerichtet.

524. Kalbskotelettes mit Leberhachee, griechisch. Man nehme 500 *g* Kalbfleisch aus der Keule, entferne die Häute, schneide es in kleine Stücke, wiege es fein, salze es ein wenig und bilde daraus kleine runde Kügelchen, welche man platt drückt, damit sie $1/2$ *cm* dicke Kotelettchen bilden; dann wird 25 *g* Kalbsleber zerschnitten, ganz fein gewiegt, durch ein Sieb gestrichen und in die Abtreibeschüssel gegeben. Inzwischen weicht man 1 harte Semmel in Wasser und Weißwein, putzt 2 Sardellen, löst sie von den Gräten, zerschneidet sie und wiegt sie mit der Schale von $1/2$ Zitrone, ein wenig grüner Petersilie ganz fein, gibt die Semmel und 125 *g* frische Butter zu der Leber und rührt es $1/2$ Stunde; dann schlägt man noch 2 Eidotter, Pfeffer, ein kleines Stückchen recht fein gewiegten Knoblauch, oder 1 gestoßene Gewürznelke, mischt alles recht gut zusammen und gibt auf jedem Kotelettchen ungefähr $1/2$ Löffel der abgetriebenen Leber. Ist alles so verteilt, so legt man je 2 Kotelettchen aufeinander, taucht sie in geklopftes Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel, taucht sie abermals in Ei und bestreut sie nochmals mit Semmel, so daß sie doppelt paniert sind; dann tut man in eine Kasserolle 250 *g* Butter oder Schweineschmalz, läßt es steigen, legt die Kotelettchen hinein und backt sie 10 Minuten auf der einen und 4 Minuten auf der anderen Seite goldgelb; sind sie gar, so richtet man sie auf einer Schüssel an und gibt von dem Saft 1 Zitrone einige Tropfen auf jedes Kotelettchen.

525. Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln. Nachdem man die Kalbsleber abgehäutet und in zentimeterdicke Scheiben geschnitten hat, wird sie leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel legt man in das Fett. Die Leber wird dann

auf eine Schüssel gelegt, der zurückgebliebene Saft über die Leber gegossen und mit der gebratenen Zwiebel, welche, sowie sie braun wird, aus dem Fett genommen werden muß, um nicht zu verbrennen, garniert. Das Braten der Leber darf aber erst kurz vor dem Gebrauche geschehen, da die Leber durch längeres Stehen hart wird.

526. Gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben. Die Leber wird ebenfalls so behandelt wie oben beschrieben, nur nimmt man statt der Zwiebeln Apfelscheiben. Sie kommt in recht siedende Butter, darf aber nur 5—8 Minuten braten, damit sie nicht durch und durch hart wird. Die Apfelscheiben, fein geschnitten, dünsten mit der Leber.

527. Kalbsleber mit Kräutern, gebraten. Nachdem die Leber abgehäutet ist, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, welche man mit Salz bestreut. Jedes Stückchen wird dann auf der einen Seite mit etlichen schrägen Einschnitten versehen, worin man etwas fein geschnittene Kräuter und Schalotten tief hineinstreicht. Man bestreut dann die Scheiben mit Mehl und bratet sie in einer Omelettepfanne in Butter auf beiden Seiten wenige Minuten braun; sie dürfen nur, einmal jedes Stückchen, umgewendet werden. Zuletzt wird jedes mit Zitronensaft betropft und man gibt zu einer solchen Leber eine kräftige Jus, die auch mit Zitronensaft abgeschärft wird.

528. Gerollte Kalbsleber mit Lorbeer, griechisch. Aus der Kalbsleber schneidet man mit einem sehr scharfen Küchenmesser dünne, etwa 10 *cm* lange und 6 *cm* breite Streifen; dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und bestäubt sie ein wenig mit Mehl, nimmt einige große frische Lorbeerblätter, und zwar für jedes Stück 4 Blätter, 2 kommen von außen und 2 von innen gelegt, rollt sie damit fest zusammen und bindet sie mit einem Faden fest. Sind alle Stücke so eingerollt, so läßt man 125 *g* Schweineschmalz in einer Bratpfanne heiß werden, zerschneidet 1 Zwiebel in feine Blättchen, gibt sie, wie auch 2 Tomaten in Stücke geschnitten und ein wenig Zitronenschale in das Schmalz, legt die Lorbeerrouladen hinein und läßt sie 10 Minuten lang dünsten, indem man ein wenig Fleischsuppe untergießt. Vor dem Anrichten betropft man sie mit Zitronensaft und gießt die Sauce durch ein Sieb darüber.

529. Pudding von Kalbsleber, griechisch. 500 *g* Kalbsleber zerschneidet man in Stücke und wiegt sie ganz fein, reibt 2 harte Semmeln, von denen vorher die Rinde entfernt wurde und weicht sie in $1/4$ *l* guter Milch. Nun treibt man die Leber durch ein Sieb, gibt sie in eine Schüssel, dazu 125 *g* Gänse- oder Schweineschmalz und treibt es mit der Leber $1/2$ Stunde fein ab, während dem schlägt man 6 Eidotter nach und nach hinein, gibt auch die eingeweichte Semmel dazu, salzt es, gibt Pfeffer, die klein gewiegte Schale von $1/2$ Zitrone, 1 Teelöffel grüner Petersilie, 2 Löffel feines Mehl und zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß; dann bestreicht man eine niedrige Blechform (eine Puddingform) mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, füllt das Gerührte hinein und läßt es bei nicht zu starker Hitze $1/2$ Stunde lang backen. Ist der Pudding gebacken, so stürzt man ihn vorsichtig auf eine flache Schüssel, betropft ihn mit dem Saft 1 Zitrone und gibt dazu grünen Salat oder Gurken.

530. Gedünstete Kalbsleber. Man häutet 1 Kalbsleber ab, durchzieht sie mit Speckstreifen. In eine Kasserolle gibt man in Scheiben geschnittenen Speck,

Wurzelwerk, Schalotten und Lorbeerblätter, legt die Leber mit der gespickten Seite nach oben hinein, gibt das nötige Salz und, wenn man will, Pfeffer dazu, gießt etwas weißen Wein und Fleischbrühe darauf und läßt sie zugedeckt ungefähr $1/4$ Stunde auf schwachem Feuer dünsten. Die Leber wird dann herausgenommen, die Sauce mit braunem Mehl verdickt, durchgegossen und über die Leber gegeben. Kartoffelpüree dazu gereicht.

531. Gebackene Kalbsleber. Wenn man wie bei der gerösteten Kalbsleber fingerlange und messerrückendicke Scheiben geschnitten hat, werden diese leicht gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl getaucht, in zerschlagene und gesalzene Eier getunkt, in geriebener Semmel gewälzt und in fingerhohem sehr heißem Fett gebacken. Auf einer Schüssel angerichtet, gibt man sie mit feinem Gemüse zu Tische.

532. Sautierte Kalbsleber. Nachdem man die gehäutete Kalbsleber in schöne Scheiben geschnitten, salzt man diese, legt sie in eine flache Kasserolle, in welcher man 1 Stück frische Butter zerlassen hat, und läßt sie in wenigen Minuten von beiden Seiten braten. Dann gießt man die Butter ab und eine Sauce Robert (siehe Saucen) darüber, mit welcher man die Leber noch einige Augenblicke auf dem Feuer läßt, sie dann anrichtet und mit der Sauce übergießt.

533. Gespickte Kalbsleber, gedämpft. Die äußere Haut wird sauber heruntergezogen, die Leber fein gespickt, in einer Kasserolle mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Gewürz, 125 *g* Butter und dem gehörigen Salz, welches man darüber streut, in einer heißen Röhre während $1/2$ Stunde braun gebraten. Man nimmt nun die Leber aus der Sauce, macht die letztere mit geriebener Brodrinde seimig, tut 1 Teelöffel Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale, 1 Obertasse voll Wein, und halb soviel Essig, welches man mit kräftiger Fleischbrühe auffüllt, dazu und läßt die Sauce $1/4$ Stunde kochen, bis sie dicklich wird. Durch ein Haarsieb gegossen, wird sie auf die gebratene Leber gefüllt, die noch 10 Minuten in ihr dünsten muß.

534. Gebackener Leberkuchen. 1 Kalbsleber, von allen Häuten und Sehnen gereinigt, wird fein gewiegt. Dann schlägt man 250 *g* Butter zu Schaum, und nach und nach 1 ganzes Ei und 4 Eidotter dazu, die Leber gerieben und 200 *g* Semmel, die vorher in Milch eingeweicht und wieder leicht ausgedrückt ist, darunter, tut das gehörige Salz, Pfeffer und Muskatblüte, 125 *g* kleine Rosinen und ein wenig auf Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu. Diese gut gemischte Masse wird in einer reichlich mit Butter ausgestrichenen Puddingpfanne während $1^1/_2$ Stunden gebacken, eine Rosinen- oder Rotweinsauce reicht man dazu.

535. Leberkuchen im Netz. Man rührt 200 *g* Butter zu Schaum, darunter 1 ganzes Ei und 4 Eidotter, 200 *g* in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel, etwas Gewürz (Nelken und Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronenschale), 500 *g* Kalbsleber, 125 *g* Korinthen und den Schnee der Eier. Nun breitet man 1 sehr gut gereinigtes Kalbsnetz in eine mit Butter ausgestrichene Form, füllt die Masse hinein, schlägt das Netz oben zusammen und backt den Leberkuchen 1 bis $1^1/_2$ Stunden im mäßig heißen Ofen. Man schneidet ihn kalt auf, oder gibt ihn mit einer Madeira- oder Rosinensauce. (Siehe Saucen.)

536. Hachee von Kalbslunge (Gehacktes). Lunge und Herz werden zerschnitten und mit Suppenwurzeln weich gekocht, und dann mit einem Wiege-

messer fein gehackt. In 100 *g* Butter röstet man 2 Teelöffel voll fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, füllt dieses mit $^1/_4$ *l* Brühe von der Lunge auf, dämpft darin das Gehackte, stäubt Mehl darüber, fügt von 1 Zitrone den Saft dazu und gießt dann von der Lungenbrühe dazu und läßt es aufkochen.

537. Lunge à la poulette. 1 gut gewässerte Kalbslunge wässert man und blanchiert sie. In kleine Würfel geschnitten, dünstet man diese $^1/_4$ Stunde in Butter, stäubt 1 Löffel Mehl darauf, verrührt dieses gut und fügt nun etwas Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Thymian, Schnittlauch, Petersilie dazu, läßt das Fleisch noch $^1/_4$ Stunde dünsten, fügt dann kleine, ganze oder größere, in Stücken geschnittene Champignons dazu und legiert das Gericht, wenn alles weich ist, vor dem Anrichten mit Eidottern und würzt es mit etwas Zitronensaft.

538. Kalbsbratenreste mit Champignons. In 125 *g* Butter läßt man einige fein geschnittene Champignons und gehackte Petersilie rösten, bestaubt dieses dann mit 125 *g* Mehl, läßt es rösten, gießt die nötige Suppe darauf, gibt den Saft 1 Zitrone, und, wenn man will, etwas weißen Wein dazu, salzt und würzt es, rührt es gut untereinander und läßt es mit dem Kalbfleisch, das man in Scheiben schneidet, dick verkochen. Man richtet es dann auf einer Schüssel an und garniert es mit Spiegeleiern.

539. Bouletten von Kalbsbraten. Die Bereitungsart ist ganz dieselbe wie die bei den Bouletten von Rindfleisch beschriebene.

540. Kalbsgekröse. Das Gekröse, welches aus dem Magen mit dem Netz und den Gedärmen besteht, muß, sogleich wenn man es erhält, mit Salzwasser durchrieben und einige Male in frischem Wasser ausgewaschen werden, und möglichst 24 Stunden in oft gewechseltem Wasser wässern. Man kocht es mit 1 Zwiebel und 2 Lorbeerblättern, in Stücken geschnitten, weich und gibt es in einer Fricasseesauce auf.

541. Gebackenes Kalbsgekröse. Das Gekröse wird, wie vorher beschrieben, weich gekocht. Das Wasser läßt man, vermittels eines Durchschlags, davon ablaufen und schneidet das Gekröse in Stückchen von der Länge eines Fingers, bestreut es dann mit Salz und gestoßenem Pfeffer und läßt es damit $^1/_4$ Stunde lang stehen. Nachher wird es in Ei umgewendet, mit Semmel bestreut und in heißem Schmalz gebacken. Man gibt es zu grünen Gemüsen, auch mit weißer Sauce.

542. Kalbsgekröse in Milchguß gebacken. Gereinigt und weich gekocht, läßt man das Gekröse abkühlen und schneidet es in kleine würflige Stückchen, die man in ein irdenes, mit Butter ausgestrichenes Gefäß tut und 1 *l* gute Milch, worin 6 Eidotter, etwas Salz und Muskatblüte gerührt sind und den Schnee der Eier hinzufügt, darüber gießt. In einer heißen Röhre wird dieses $^3/_4$ Stunden gebacken.

543. Kalbsgekröse, sauer. Das Kalbsgekröse wird, wie in der vorigen Nummer angegeben, gereinigt, gar gekocht und in Stücke geschnitten. Dann tut man feinwürflig geschnittenen Speck in eine Kasserolle, läßt ihn etwas braten und fügt 1 ebenso geschnittene Zwiebel und, nachdem diese gelb gebraten, 1 Löffel Mehl hinzu. Hat sich das Mehl gelb gefärbt, so rührt man es mit der Gekrösebrühe klar und kocht mit Zitronensaft eine seimige Sauce davon, die man mit etwas Zuckerfarbe braun färbt und durch Zusatz von Zucker oder Sirup süßsauer macht. Nun tut man das geschnittene Gekröse in die Sauce und schwenkt es gut durch.

544. Kalbsgehirn, mariniert. 6 oder 8 Kalbsgehirne legt man in frisches Wasser, damit sich alles Blut rein herausziehe, nimmt sie einzeln wieder vor und zieht behutsam alle äußeren Häute davon ab. In frischem, reinem Wasser, ungefähr 2 *l*, dem $^1/_4$ *l* Essig beigemischt ist, läßt man sie auf dem Feuer so lange, bis sie zu kochen anfangen und gießt darauf das Wasser vorsichtig ab, doch so, daß die Gehirne nicht auseinander gehen. Nun nimmt man eine gut glasierte Kasserolle, welche sämtliche Gehirne fassen kann, schmort darin 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, $^1/_8$ Kopf Sellerie, 3 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 10 Pfeffer- und Gewürzkörner mit 125 *g* Butter, bis die Wurzeln ziemlich weich sind, tut $^1/_4$ *l* Weinessig, $^1/_8$ *l* Wasser und 1 Eßlöffel Salz dazu, seiht die Marinade durch und legt die Gehirne hinein, welche, wohl zugedeckt, auf einem gelinden Feuer 1 Stunde dämpfen müssen; dann nimmt man das Gefäß vom Feuer und läßt es 8 Tage unberührt stehen. Man gibt das marinierte Gehirn mit einer Rahmsauce oder mit Mayonaisensauce auf.

545. Kalbsgehirn mit Petersiliensauce. Das Kalbsgehirn wird, wie in der vorigen Nummer, gereinigt und vorbereitet durch Ankochen. Dann kocht man mit Weißmehl, Bouillon und etwas von dem Wasser, in welchem das Gehirn gekocht ist, eine seimige Sauce, tut fein gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie 1 gutes Stück Butter dazu, schärft die Sauce mit Zitronensaft ab und bedeckt die inzwischen angerichteten Kalbsgehirne damit. Man kann die Schüssel mit dreieckigen oder runden, in Butter gelb gebratenen Semmelcroutons garnieren. Das Gehirn braucht man nicht zu tranchieren, da es so weich ist, daß man es mit dem Löffel abstechen kann. 4 Gehirne reichen für 6—8 Personen.

546. Paniertes Kalbsgehirn. 4 Stück hinreichend gewässerte Kalbsgehirne werden von den blutigen Häuten und Äderchen befreit, im Wasser mit Salz, Essig, 1 Zwiebel und Gewürz gar gekocht und dann behutsam mit dem Schaumlöffel auf eine Schüssel getan. Sind die Gehirne erkaltet, so schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und paniert sie in Ei und geriebener Semmel. Kurz vor dem Anrichten werden die Scheiben in Butter von beiden Seiten braun gebraten und mit starker Jus als selbständiges Gericht, oder zum Gemüse als Beilage gegeben.

547. Geröstetes Kalbsgehirn mit Zwiebel. Man röstet in 80 *g* heißer Butter $^1/_2$ Kaffeelöffel voll fein geschnittene Zwiebel, gibt, wenn die Zwiebel braun ist, das abgehäutete blanchierte Hirn dazu, läßt es vollkommen zusammenziehen und gibt es hierauf schnell zu Tisch.

548. Kalbsgehirn mit Sardellenbutter. Das in Salzwasser gekochte Gehirn wird, wenn es vollkommen ausgekühlt ist, in Stücke geschnitten. Auf eine Schüssel gibt man rundlaufend das geschnittene Gehirn abwechselnd mit Häuflein von Sardellenbutter und hart gekochten Eiern und belegt den Rand der Schüssel mit zerhacktem Aspik.

549. Gehirnkuchen. 2 Kalbsgehirne werden blanchiert, von den Häuten befreit und geputzt. In 125 *g* Butter verrührt man in einer Kasserolle 3—4 Löffel Mehl mit etwas Milch oder Sahne zu einem festen Brei; löst dieser sich von der Pfanne, läßt man ihn erkalten, fügt das gehackte Gehirn, Salz, Pfeffer, 3 ganze Eier, etwas geriebene Zwiebel dazu. Hiervon formt man Klößchen, die man paniert, in heißem Fett backt und mit einer Krebs-, Kapern- oder Sardellensauce aufgibt.

550. Gehirn mit beliebiger Mayonnaise. In eine Kasserolle gibt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, ein wenig Zitronenschale,

Kräuter und Gewürz, gießt Wasser und etwas Essig dazu und läßt es alles so lange kochen, bis es weich ist. Hierauf gießt man es durch ein Sieb und **kocht** das Gehirn in dem passierten Saft so lange, bis es vollkommen zusammengezogen ist und stellt es mit demselben bis zur Verwendung kalt. Mittels eines Schaumlöffels nimmt man das Gehirn heraus, legt es auf ein Tuch, schneidet es, wenn das Wasser genügend abgelaufen ist, in beliebige Stücke, richtet diese gehäuft auf einer Schüssel an, übergießt sie mit Mayonnaise und garniert sie mit hartgekochten Eiern und grünem Salat.

551. Kalbsnieren à la tartare. Man bereitet einen Crême aus 4 bis 5 Eidotter, verrührt mit 4 Löffel Provenceröl, 1 Eßlöffel Estragonessig, dann hackt man 4 Pfeffergurken und verrührt dies alles 1/4 Stunde mit Salz, Pfeffer und zerschnittenen Schalotten. 3—4 Kalbsnieren werden geteilt, das Harte herausgenommen; die Nieren werden in Butter gebraten und der Crême darüber gegossen.

552. Gebratene Kalbsnieren. Die Nieren werden, nachdem sie in einer Braise weich gedämpft sind, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und geriebener Semmel paniert, von beiden Seiten gelb-braun gebacken und mit guter Jus als selbständiges Gericht oder als Gemüsebeilage aufgegeben.

553. Farcierte Kalbsbrust. Aus einer Kalbsbrust löst man die Knochen, füllt dieselbe dann zwischen Haut und Fleisch mit einer guten Kalbfleischfarce, mit derselben streicht man auch die innere Seite dünn, belegt sie mit Schinken, Zunge und Speckscheiben, rollt die Brust und näht sie zu. In reichlich Butter, unter fleißigem Begießen, gibt man statt Wasser Fleischbrühe dazu und bratet sie schön braun. Dann wird die Kalbsbrust herausgenommen und die Sauce zu einem dicken Crême eingekocht. Mit dieser bestreicht man die fertige Brust. So zubereitet, gibt dieselbe ein vorzüglich schmeckendes und gut aussehendes kaltes Gericht, da die Sauce das Fleisch wie ein Gelee bedeckt.

554. Kalbstendrons. Unter Tendrons versteht man das saftige Brustfleisch mit den Knorpeln am Ende des Brustknochens, und wird von vielen als Delikatesse angesehen. Man blanchiert das Stück mit den Knorpeln, kocht es in der Braise und verwendet sie dann nach Belieben, mit irgend einer Sauce oder wenn man sie backen will, werden sie mit Ei und Semmel paniert, und wenn sie gebacken sind, garniert man sie mit Kräutern und gibt sie zu Champignons oder Steinpilzen.

555. Gekochter Kalbskopf. Der Kalbskopf wird recht weiß und sauber gebrüht und die noch daran befindlichen feinen Härchen über einer Spiritusflamme abgesengt. Dann macht man auf der unteren Seite des Kopfes der Länge nach einen Einschnitt, löst mit einem scharfen Messer Haut und Fleisch von beiden Kinnbackenknochen, bricht diese aus den Gelenken und schneidet die Zunge heraus. Hierauf macht man rings um den unteren Teil der Schnauze einen Einschnitt, löst die Haut davon ab, bis das Nasenbein bloßgelegt ist, haut dies mit dem Hackmesser ab und läßt den Kalbskopf, nachdem man noch die Augen mit einem Messer ausgestochen und die Ohren innen recht sauber geputzt hat, in lauwarmem Wasser gut auswässern. Das Gehirn wird herausgenommen und mit halb Wasser, halb Essig, Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern gekocht, nachdem es von allen Häuten befreit wurde. Nun näht man die Haut unter dem Kopf wieder zusammen, blanchiert ihn und kocht ihn in Wasser mit Salz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und einem Bouquet Kräutern gar und gibt ihn dann in kaltes Wasser. Beim Anrichten nimmt man den Kalbskopf

heraus, schneidet das Fleisch desselben in Stücke, ebenso die extra gekochte Zunge, wenn die Haut abgezogen ist, in Querscheiben und richtet sie, die Ohren und das Gehirn schön zerlegt, mit beliebiger Sauce an.

556. Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout. Man spaltet einen frischen Kalbskopf in der Mitte durch, nimmt das Gehirn heraus, schneidet die Zunge heraus und kocht sie mit dem Kopf 2 1/2 Stunden in Wasser mit Wurzelwerk, Suppenkräutern und Gewürz. Dann nimmt man ihn heraus, entfernt Haut und Fett, schneidet ihn und die Zunge in Scheiben, nimmt dazu in Streifen geschnittene Kalbsohren und einen Ochsengaumen und verkocht dies alles in einer kräftigen feinen Ragoutsauce (siehe Saucen). Das Gehirn wird zerkleinert, in Ei und Paniermehl gehüllt und gebacken, kleine Fleischfarce-Klößchen und Würstchen bereitet, diese zum Ragout getan, welches man damit auf einer Schüssel mit einem Blätterteigrand garniert.

557. Kalbskopf en tortue (als Schildkröte). Man blanchiert einen schönen Kalbskopf, löst das Fleisch, nachdem man ihn wieder in Wasser ausgekühlt hat, ab, und schneidet es in längliche Vierecke, die Ohren werden an den Rändern eingekerbt. Die Zunge wird mit den Fleischstücken weich gekocht, das Gehirn besonders gekocht, wird zu Klößchen mit Ei, Semmel und gehackter Petersilie verarbeitet, die man vor dem Anrichten schnell in Butter bäckt. Die andern Fleischstücke dämpft man in Weißwein, Essig, Salz, Wurzelwerk, Nelken, Pfefferkörnern und kräftiger Fleischbrühe weich. Jetzt werden 6 geschälte Schalotten sehr fein gewiegt, in Butter mit 1 Löffel Mehl geschwitzt. Dies wird mit 1/2 *l* brauner Coulis, 1 Glas Weißwein, den Abfällen der zu verwendenden Champignons, unter fortgesetztem Rühren nach 1/2 Stunde, durch ein Haarsieb gepreßt, dann gibt man es mit einem Glas Madeira, etwas Salz und Cayennepfeffer nochmals zum Feuer, legt das gedämpfte Fleisch in weich gedünstete Champignons, Kalbsmilchscheiben, Farceklößchen, Hahnenkämme und Krebsschwänze dazu, garniert das Ragout auf einer Schüssel recht geschmackvoll mit Croutons und hartgekochten, in Vierteln geschnittenen Eiern.

558. Kalbsmilch gespickt und glaciert. Die Kalbsmilch wird kalt gewässert, dann setzt man die Kalbsbröschen 2 Minuten lang mit Wasser zum Kochen, legt sie in kaltes Wasser, bis sie ganz rein abgeputzt sind; spickt sie so fein wie möglich und kocht sie in einer Kasserolle mit einem recht starken Jus oder Consommé ganz kurz ein. Solche Bröschen gibt man auf Spinat und anderem Gemüse auch mit verschiedenen Saucen.

559. Kalbsmilch gebacken à la Villeroi Hierzu nimmt man nicht zu starke Bröschen, kocht sie in Salzwasser halb gar, reinigt sie von allen Häuten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und tropft Zitronensaft darauf. So läßt man sie eine Stunde stehen, wendet sie dann in gerührten Eiern um, bestreut sie mit geriebener Semmel oder Paniermel und bäckt sie in heißem Schmalze nicht zu lange. Es sind dies Beilagen zu Gemüse.

560. Glacierte Kalbsmilch à la financiere. Die Kalbsmilch wird gewässert, aber nicht blanchiert, sondern so lange in heißem Wasser gelassen, ohne zu kochen, bis sie sich recht fest anfühlt. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten und spickt sie mit feinen Speckfäden recht fein und gleichmäßig. Hierauf legt man die Kalbsmilch in eine flache, mit etwas Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreut sie

mit Salz, gießt ein paar Löffel nicht zu braunes Kalbfleisch-Jus darüber, tut eine Zwiebel und eine Mohrrübe dazu und läßt die Kalbsmilch mit einem Butterpapier bedeckt im Ofen und öfterem Begießen schmoren, bis der Fond kurz eingekocht ist. Dann nimmt man das Papier ab und begießt die Kalbsmilch, bis sie recht blank glaciert ist. Man bereitet ein Ragout, bestehend aus kleinen Klößen, von einer feinen Fischfarce, 250 *g* Fisch, 20 in Butter einpassierte Champignons, 125 *g* in Scheiben geschnittene Trüffeln und einem Schock Krebsschwänzen. Von gutem Jus kocht man mit Braunmehl, etwas Madeira, dem Champignons- und Trüffelfond eine kräftige Sauce, tut die Hälfte davon zu dem Ragout, schwenkt dies leicht durch und stellt es, sowie auch den Rest der Sauce, im Wasserbad heiß. Jedes Stück der glacierten Kalbsmilch wird in zwei oder drei schräge Scheiben geschnitten und auf einer mit einem Reisrand (siehe Garnituren) versehenen Schüssel im Kranz angerichtet, das Ragout in die Mitte getan und die übrige Sauce in einer Sauciere besonders gegeben.

561. Epigramm von Kalbsmilch. Man blanchiert 6 Kalbsmilche und schneidet sie, wenn abgekühlt und gesäubert, in längliche Stücke; ein Drittel davon wird in einer Braise weichgekocht, das zweite Drittel paniert und ausgebacken, das letzte Drittel gespickt mit Champignons, Trüffeln, Schalotten und Petersilie — alles fein gehackt — mit Salz bestreut, gedünstet. In eine runde Schüssel gibt man ein beliebiges Ragout, auch aus gedämpften Champignons, und garniert die Schüss l abwechselnd mit den 3 auf verschiedene Weise bereiteten Milchen.

562. Rissoles (Gebackenes) von Kalbsmilch (als Eingangsgericht). Man bereitet ein Ragout von Kalbsmilch mit Trüffeln oder Champignons und setzt davon Häuflein auf viereckig geschnittenen Nudel- oder Butterteig (siehe dort) von der Größe einer kleinen Wallnuß, klappt den leer gebliebenen Teig darüber, drückt ihn rings um die Häufchen fest und sticht mit einem runden Ausstecher kleine Halbmonde aus, in deren Mitte sich die Kalbsmilch befindet. Sobald der Teig in dieser Art zu Rissoles ausgestochen ist, paniert man dieselben mit Ei, geriebener Semmel und Parmesankäse und backt sie in nur mäßig heißem Backfett zu schöner Farbe.

563. Kalbsmilch in Blätterteig mit Champignons. Mehrere Kalbsmilchen werden blanchiert und in Champignonsauce (siehe Saucen) gedünstet. Dann bereitet man Blätterteig, macht davon einen Schüsselrand und gibt die Kalbsmilch mit der Sauce hinein.

564. Kalbsmilch à la Conti. Die in Fleischbrühe mit Wurzelwerk gedämpfte Kalbsmilch wird mit Fleischjus bestrichen und mit gedämpften Trüffeln gegeben.

565. Gefüllte Kalbsmilz. Der dickere Teil einer Kalbsmilz wird aufgeschlitzt und das Innere mit einem Messerrücken auf ein reines Schneidebrett gestreift. Dazu kommen 80 *g* abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas grüne Petersilie, ein Sträußchen abgestreiftes Kuttelkraut, und, wenn man will, Basilikum, und 120 *g* Speck. Dieses alles schneidet man fein, gibt es in eine tiefe Schüssel, salzt es, würzt es mit etwas Pfeffer, und, wenn man will, Muskatnuß, rührt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter dazu. Mit dieser Masse wird die Milz gefüllt, zugenäht und in Salzwasser weich gekocht. Man nimmt sie dann heraus und bratet sie entweder am Rost, oder mit Butter in einer Pfanne. Hierauf schneidet man die Milz in beliebige Scheiben und serviert sie mit feinem Gemüse, oder man gibt sie zur Fleischsuppe.

566. Kalbskopf-Sülze. Ein Kalbskopf und mehrere Kälberfüße werden vorschriftsmäßig gewässert, gesäubert, blanchiert, gekühlt, dann wie zur starken Grundsauce mit Wasser, Wurzelwerk, Gewürz und Schinken und einer Obertasse Essig eingekocht, dann, wenn das Fleisch weich ist, nimmt man Kopf und Füße aus der Brühe, gießt diese durch ein Sieb, vermischt sie mit Weißwein, dem Saft einer Zitrone und dem Schnee von 4 Eiern, kocht sie unter fortwährendem Rühren eine halbe Stunde; setzt sie zum Abklären beiseite und gießt sie dann durch ein Tuch, das man zwischen Stühle bindet, in eine darunter befindliche Schüssel. Indessen schneidet man das von dem Knochen gelöste Fleisch kleinwürflich, spült einen Porzellannapf mit kaltem Wasser aus, gießt einen Teil der Sauce hinein, dann schüttet man das Fleisch hinzu, gießt wieder von der Sülze darüber und läßt sie im Eise erstarren. Vor dem Anrichten nimmt man vorsichtig das Fett ab, lockert mit einem Messer den Rand und schüttet die Kalbskopfsülze um. Man gibt dazu Essig und Öl oder eine kalte Mostrichsauce.

567. Kalbsfüße. Recht gut gebrühte, weiße Kalbsfüße schneidet man zwischen den Klauen und dann der Länge nach von beiden Seiten bis auf den Knochen ein und löst jede Hälfte von den Knochen ab. Nachdem man die Kalbsfüße in Wasser blanchiert hat, schwitzt man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel in Butter, tut einen Löffel Mehl dazu und rührt so viel Wasser oder Bouillon damit klar, daß man beim Aufkochen eine dünne Sauce erhält, in welche man die Kalbsfüße, sowie Salz, 1 Sträußchen Kräuter, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etwas Essig oder Zitronensaft tut. Man bedeckt nun die Kalbsfüße mit einem Butterpapier, läßt sie 3—4 Stunden gar kochen, nimmt sie heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und kocht sie auf raschem Feuer ein, bis sie seimig genug ist. Ist die Sauce dick genug, so fügt man gehackte Petersilie und Schnittlauch daran, tut die Kalbsfüße hinein und schwenkt sie vor dem Anrichten mit einem guten Stück Butter durch.

568. Grillierte Kalbsfüße. Sauber gebrühte und geputzte Kalbsfüße werden mit Speckscheiben, Salz, Gewürz und Wurzelwerk weich gekocht, herausgenommen, ausgebeint, mit feinen Kräutern und Salz bestreut, in zerlassener Butter gewälzt und auf dem Rost oder in der Pfanne braun gebraten, als Beilage zu Gemüse.

569. Fricassee von Kalbfleisch. Hierzu nimmt man Kalbfleisch, womöglich von der Brustspitze, kocht es mit etwas Salz und einigen Zwiebeln in einem Topf. Man läßt es gar werden, nimmt es heraus und legt es in frisches Wasser, damit es weiß bleibt, läßt es darin abkühlen und schneidet es in beliebige Stückchen, die in der dazu fertig gemachten Fricassee-Sauce (siehe Saucen), welche nicht zu dick sein darf, heiß gemacht werden. Auf 6—8 Personen rechnet man 2 *kg* Kalbsbrust; die Sauce zieht man, kurz vor dem Anrichten, mit 3 Eidottern ab und drückt den Saft von 1 Zitrone dazu. Nachdem die Stückchen Fleisch bereits auf die Anrichteschüssel gelegt sind, gießt man die Sauce darüber.

570. Kalbfleisch als Leipziger Allerlei. Das gar gekochte Kalbfleisch wird in Stückchen geschnitten, in eine Krebssauce gelegt (siehe Saucen) und darin weich gekocht, hierzu mischt man klein geschnittene Karotten, abgezupfte Petersilienblätter, und ausgebrochene Krebsschwänze, Blumenkohl, Spargel und Morcheln, welches alles vorher gedünstet sein muß; auch kleine Semmelklößchen können hinein kommen.

571. Bürgerliches Frikassee von Kalbsbrust. Nachdem man die Brust in warmem Wasser gewässert hat, klopft man sie, schneidet gleichmäßige Stücke, kocht sie $1/4$ Stunde, schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Dann läßt man 1 Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, schwitzt 1 Zwiebel darin, tut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt diese noch einige Augenblicke schwitzen und rührt langsam so viel von dem Wasser, in welchem man die Brust blanchiert hat, dazu, daß man nach dem Aufkochen eine nicht zu dicke Sauce erhält, in die man die Kalbfleischstücke sowie Salz und 1 Kräutersträußchen tut und sie langsam weich kochen läßt. Während des Kochens entfernt man das Fett und den Schaum, nimmt das Fleisch, sobald es gar ist, mit dem Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce mit etwas Weißwein zur gehörigen Dicke ein, legiert sie mit einigen Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft und Sardellenbutter ab und gießt sie durch ein Sieb auf das Kalbfleisch, welches man in eine andere Kasserolle getan hat. Nun fügt man noch kleine Semmelklöße hinzu und hält das Frikassee bis zum Anrichten im Wasserbad heiß.

572. Ragout von Kalbsmilch und Hahnenkämmen. Dazu nimmt man 6 Stück Kalbsmilch, 8 Artischockenböden, 12 Krebse, einige in Scheiben geschnittene Trüffeln, Hahnenkämme, Kalbsmilch und Artischocken und schneidet alles in Stücke. Die Hahnenkämme werden einmal durchschnitten. Die Artischocken werden in Wasser mit etwas Zitronensaft, die Trüffeln in Rotwein, Kalbsmilch und Hahnenkämme in Butter mit etwas Salz und Zitronenschale gedämpft. In der Butter der beiden letzteren schwitzt man Mehl, 1 Teelöffel voll Fleischextrakt, 1 Glas Madeira, den Trüffelfond und Salz dazu, kocht die Sauce auf, legiert sie mit Eiern, gibt alles hinein, läßt es darin heiß werden, legt das Ragout auf eine Schüssel und verziert das Ganze mit den Krebsschwänzen und gefüllten Fleurons.

Ragoutschale.

573. Ragout mit Trüffel-Sauce und Rührkartoffeln. Das Ragout wird von Bratenresten bereitet. Zur Sauce kann man recht gut die Schalen der Trüffeln mit benutzen. — 4—5 nach Vorschrift gereinigte Trüffeln schneidet man in kleine Würfel. Die fein gewiegten Schalen übergießt man in einer Kasserolle mit $1/2$ *l* Fleischbrühe, fügt $1/2$ *l* Wasser oder 1 Teelöffel Fleischextrakt, 1 fein geschnittene Schalotte, etwas Schnittlauch dazu, kocht auf raschem Feuer unter beständigem Rühren die Sauce etwas ein, streicht sie durch ein Sieb, bringt sie mit 2 Eßlöffel voll in Butter hellbraun geschwitztem Mehl und den Trüffelwürfeln zu Feuer, dämpft diese weich und gibt unter Rühren nach und nach $1/8$ *l* Madeira dazu. Nebst dem klein geschnittenen Fleisch kommen Semmelklöße in das Ragout. Man garniert dasselbe mit Fleurons von Blätterteig.

574. Ein feineres Frikassee von Kalbsbrust. Die Kalbsbrust wird wie in Nr. 571 gar gekocht und, nachdem sie erkaltet ist, in saubere Stücke geschnitten, die man in eine Kasserolle legt. Man tut 1 Dutzend in Butter einpassierte Champignons, eine Hand voll gereinigte und in Bouillon gar geschwitzte Morcheln, kleine runde Klöße, die man aus einer feinen Fischfarce geformt und abgekocht hat, 500 *g* in Stücke geschnittene Kalbsmilch, die man blanchiert und in Bouillon gar gemacht hat, und ebenso große Stücke von 4 Rindergaumen zu dem Kalbfleisch. Die Brühe, in welcher die Kalbsbrust gar gemacht ist, gießt man durch ein Sieb und verkocht sie mit Weißmehl und 1 Glas Weißwein zu einer seimigen Sauce, die man mit einigen Eidottern legiert, mit Zitronensaft und Sardellenbutter abschärft und durch

ein Sieb oder Tuch auf die eingeschnittenen Ingredienzien gießt. Nachdem man das Fricassee durch Umschwenken, nicht etwa durch Rühren mit dem Fleische vereinigte, gibt man es mit Fleurons (siehe dort) schön garniert, zur Tafel.

575. Kalbfleisch-Frikassee mit Schwarzwurzeln. 500 *g* Schwarzwurzeln werden ganz rein abgeschabt, jede Wurzel, sowie sie abgeschabt ist, muß man sogleich in kaltes mit Essig vermischtes Wasser werfen. Dann schneidet man sie in etwa 4 bis 5 *cm* lange Stücke, kocht sie in Salzwasser weich. Schon vorher blanchiert man eine, in hübsche viereckige Stücke zerteilte Kalbsbrust, bedeckt sie mit kochendem Wasser, bringt sie unter Abschäumen zum Kochen, fügt dann Salz, 1 Schalotte, einige weiße Pfefferkörner, etwas dünn abgeschälte Zitronenschale und Zitronensaft hinzu und dämpft das Fleisch weich. — Von 125 *g* Schweinefleisch und 125 *g* Kalbfleisch, beides fein gehackt, 25 *g* geweichter, wieder ausgedrückter und geriebener Semmel, 1 fein geschnittenen in Butter gelb geschwitzten Schalotte, 2 ganzen Eiern, Salz, sehr wenig geriebener Muskatnuß und Zitronenschale, 1 Prise Pfeffer, macht man eine gute Farce, treibt sie durch einen feinen Durchschlag und formt Klößchen daraus, welche man mit etwas von der Fleisch- oder Schwarzwurzelbrühe eben vor dem Anrichten gar kocht. — Nun macht man von frischer Butter und einigen Eßlöffeln voll Mehl eine helle Mehlschwitze, tut, sobald das Fleisch weich ist, dasselbe in eine tiefe Schüssel, gibt die Fleischbrühe durch ein Sieb zu der Mehlschwitze, fügt, sobald diese Sauce kocht, etwas Madeira oder Weißwein, die Klöße und die Schwarzwurzeln zu, welche man mit dem Schaumlöffel aus ihrer Brühe hebt und direkt in die Sauce tut, schmeckt mit Salz ab und richtet das Ganze über dem Fleisch an.

576. Eingedünstetes Kalbfleisch. Man schneidet derbes Kalbfleisch in Würfel, wäscht sie ab, salzt sie und gibt sie in eine Kasserolle, in welcher feingeschnittene Zwiebel mit reichlich Butter gelblich geworden und fügt etwas Paprika zu. Das Fleisch wird $1/2$ Stunde geschmort und die Sauce wird mit Eidotter und Milch legiert.

577. Englische Kalbfleisch-Pie. Man macht ein feines Ragout von Kalbfleisch, Schinken, Champignons, Schalotten, Pfeffer, Salz, das man noch mit Trüffeln und Kalbsmilch verfeinern kann, macht einen Rand von Butterteig um die Schüssel, füllt das Ragout, in brauner Grundsauce verkocht, hinein, deckt eine Decke von Butterteig darüber und bäckt die Pie $1\,1/2$ bis 2 Stunden.

578. Ballons von Kalbfleisch. Von 200 *g* Kalbfleisch, 100 *g* Schweinefleisch schneidet man das Fett ab, hackt es fein, fügt etwas geweichte, wieder ausgedrückte Semmelkrumen, 1 feingeschnittene, in Butter hellgelb geschwitzte Schalotte, 1 weiches Rührei von 3 Eiern, welches man in Zwiebelbutter rührte, 2 ganze Eier, etwas geriebene Muskatnuß, Zitronenschale, 1 Prise weißen Pfeffer, das nötige Salz hinzu und mischt alles zu einer schmackhaften Farce. Von einer Kalbsnuß schneidet man dünne runde Scheiben, — die Abfälle kann man zu der Farce oder zu der Suppe benutzen — auf diese Scheiben streicht man Farce, doch so, daß der Rand ringsum frei bleibt, legt je 1 in Butter gedämpften oder im eigenen Safte eingekochten Champignon oder ein Krebsschwänzchen auf die Farce, durchzieht den Fleischrand ringsum mit einem starken Faden, zieht denselben zusammen, auf diese Weise Ballons bildend, welche aber nicht zu straff gefüllt sein dürfen. In Butter dämpft man die Ballons weich, beim Anrichten nimmt man die Fäden heraus, richtet die Ballons hügelartig an, beträufelt sie mit etwas Zitronensäure, verrührt die Sauce mit etwas Fleisch-

brühe, 2 Eßlöffel voll Madeira, den man mit etwas Kartoffelmehl verquirlte und verziert die Schüssel mit Petersiliensträußchen. Auch mit Krebsbutter kann man die Ballons beträufeln.

Die Ballons werden sowohl als Beilage zu feinem Gemüse (Blumenkohl, Spargel, Erbsen, Kardy usw.) gegeben, wie als selbständiges Gericht mit der eigenen etwas verdickten Sauce.

579. Kalbsschwänze mit weißer Sauce. 3 Kalbsschwänze schneidet man in fingerlange Stücke, kocht sie ungefähr 15 Minuten in Salzwasser, nimmt sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und dünstet sie zugedeckt in 150 *g* Butter ungefähr ¼ Stunde. Hierauf begießt man sie mit so viel weißer Sauce, daß diese fingerhoch über die Stücke zusammengeht. Wenn die Sauce ganz verkocht ist, gießt man sie durch ein Sieb, legiert sie mit 4 abgesprudelten Eidottern, vermengt sie mit etwas fein geschnittener grüner Petersilie und gießt sie zu den auf einer Schüssel angerichteten Stücken.

580. Kalbfleischreste mit Buttersauce. In jedem Haushalt kommt es darauf an, jeden Rest zu verwenden. Wo in einer kleinen Familie ein großer Braten zur Anwendung kommt, ist nichts ermüdender, als denselben Braten immer wieder auf der Tafel erscheinen zu sehen. Da muß eine gute Hausfrau stets bedacht sein, denselben stets in anderer Gestalt zu verwenden. In eine Buttersauce gibt man etwas Milchrahm, Zitronensaft, einige Kapern, etwas Muskatnuß und, wenn man will, feingeschnittene Sardellen und läßt es zusammen gut verkochen. Unterdessen schneidet man übriggebliebenes, gebratenes Kalbfleisch in beliebige Stücke, gibt diese in die Sauce und läßt sie dann aufkochen.

581. Resterschüssel. Man gießt heißgemachtes Jus auf eine Pastetenschüssel, legt den Boden voll Kalbfleischscheiben, träufelt darauf zerlassene Butter, dann eine Schicht fein geschnittene abgekochte Kartoffeln, hierauf streut man Salz, gehackte Petersilie und Schnittlauch, dann wieder von Bratenresten eine Schicht, mit Sardellenbutter bestrichen und darauf wieder Kartoffeln. Darüber gießt man Kraftbrühe oder Sauce und läßt das Ganze ½ Stunde in der Röhre oder gut zugedeckt, dünsten.

Hammelfleisch.

Gemästetes Hammelfleisch von zwei- bis dreijährigen Tieren ist das nahrhafteste und leicht verdaulichste Fleisch, nur das Fett liegt schwer im Magen und hat einen widerlichen Geschmack. Daher muß man beim Einkauf darauf sehen, daß das Fleisch nicht von einem zu alten und zu fetten Tiere sei, da es sonst zähe ist. Hammelfleisch wird seiner Leichtverdaulichkeit wegen gern Kranken und Genesenden gegebe. Sehr aufmerksam muß man auf die Farbe des Hammelfleisches sein, nur dunkelrotes ist gesund, blaßrotes kommt meist von lungenkranken Tieren. Zu allem Hammelfleisch gebe man heiße Teller, damit das Fett nicht gerinnt.

Der Hammel.

Namen	Bratenzeit	Fett- oder Buttergebrauch
Hammelkeule mit Fett	Eine kleine Keule = 2—2½ Stunden " große " = 3 Stunden	Im eigenen Fett
Hammelkeule, entfettet	" kleine " = 2—2½ Stunden " große " = 3 Stunden	120—200 g
Hammelrücken, entfettet und gespickt	" schwacher Rücken ¾—1 Stunde " starker " 1½—2 Stunden	120—125 g
Lammrücken	¾—1 Stunde	250 g
Ziege, junge	¾—1 "	250 "

582. Gedämpftes Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel. Man nehme für 8 Personen 2 *kg* Hammelfleisch, schneide es in Stücke und setze es mit 1 *l* heißem Wasser, dem gehörigen Salz und 1 Eßlöffel voll Kümmelkörner und 2 bis 3 geschnittenen Zwiebeln zu, lasse es gut zugedeckt 2 Stunden dämpfen, bis alle Sauce verkocht ist, doch darf es nicht braun aussehen; würze die mit Mehl verdünnte Sauce dann mit einer Prise Pfeffer und lasse es so noch ¼ Stunde dämpfen, indem man die Sauce durch Zugießen verlängert. Angerichtet gibt man Salzkartoffeln, auch feine Kartoffelklößchen dazu.

583. Gedämpftes Hammelfleisch. Man legt das Fleisch (Brust, Carré oder Keule) in eine Kasserolle mit geschnittenen Schalotten, Pfeffer und Gewürzkörnern, Salz, Thymian, etwas Salbei und so viel heißem Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist, läßt es im zugedeckten Topf 2 Stunden dünsten, nimmt es heraus,

und gibt die durchgeseihte Sauce, welche man entfettet, mit Mehl verdickt und mit etwas Fleischbrühe loskocht, darüber.

584. Mit Rotwein gedämpftes Hammelfleisch. Man schneidet Hammelfleisch in Stücke, schichtet sie in eine Kasserolle mit kleingehackten Zwiebeln, Gewürzkörnern und Nelken, etwas Pfeffer, Salz und geriebenem Schwarzbrot, gießt leichten Rotwein darüber und läßt es langsam bei mäßigem Feuer weichdünsten. Den Saucenfond verkocht man mit siedendem Wasser.

585. Hammelfleisch gedämpft mit Béchamel. Auf 8 Personen gerechnet, nimmt man 2 *kg* Hammelfleisch, am liebsten ein Bruststück. Man setze es so zu, wie in Nr. 583 beschrieben worden ist und wenn am Boden der Kasserolle sich etwas braun angesetzt hat, so nimmt man das Fleisch heraus. Mit Wasser kocht man das in der Kasserolle Angelegte los, streicht es durch ein Haarsieb und läßt in diesem Fonds das Fleisch bis zum völligen Weichwerden dämpfen und zwar so, daß keine Jus oder Sauce übrig bleibt. Das Fleisch wird dann wie glaciert aussehen, man bereitet eine Béchamelsauce (siehe daselbst) und richtet das Fleisch mit dieser und Salzkartoffeln oder gebackenen Kartoffeln an.

586. Hammelfleisch mit aromatischen Kräutern, griechisch. 1 *kg* Hammelfleisch zerschneidet man in 6—8 Stücke, salzt es, gibt etwas Pfeffer darauf, bestäubt es ein wenig mit Mehl und gibt es in eine Bratpfanne; darauf gießt man $1/3$ *l* heißes Wasser, $1/6$ *l* Essig und gibt 1 Büschel aromatischer Kräuter, und zwar Pfefferminze, Salbei, Rosmarin, Majoran, Thymian, kurz von allen, die uns zur Verfügung stehen, von jedem ein kleines Stückchen, dazu. Man gibt das Fleisch in die Bratröhre und läßt es langsam durch 2 Stunden braten; zuletzt gibt man $1/4$ *l* dicke, saure Sahne, 1 Löffel voll Semmelkrume, etwas geriebene Muskatnuß, ein wenig klein geschnittene Zitronenschale, einige grüne Kapern dazu, verrührt es gut und gibt es zu dem Fleisch, läßt es noch $1/2$ Stunde braten, nimmt beim Anrichten die zu einem Büschel gebundenen Kräuter hinweg, gießt die Sauce durch ein Sieb darüber und gibt das Fleisch recht heiß zur Tafel.

587. Hammelfleisch mit Polenta, griechisch. Auf 4 Personen gerechnet. 1 *kg* fettes Hammelfleisch zerschneiden wir in etwa 8 Stücke, legen es in eine Bratpfanne, geben Salz, Pfeffer, eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, gießen dazu $1/4$ *l* heißes Wasser, $1/4$ *l* Rotwein und $1/8$ *l* Essig, geben 3 Tomaten, die Schale von $1/4$ Zitrone, 3 Lorbeerblätter dazu, tun es in die Bratpfanne und lassen es 2 Stunden lang braten; dann schneiden wir von kalter Polenta (siehe daselbst) etwa 6 *cm* lange und 4 *cm* breite Schnitte, geben sie zu dem Fleisch in die Bratpfanne und lassen sie damit $1/4$ Stunde lang braten; dann nehmen wir es heraus, legen das Fleisch und die Polenta auf eine nicht zu flache Schüssel, gießen die noch übrige Sauce darüber, bestreuen es mit geriebenem Parmesankäse und geben es schnell recht heiß zur Tafel; das Fett des Fleisches hat sich ganz in die Polenta eingesogen und diese sehr schmackhaft gemacht; die Schüssel muß, bevor das Fleisch zur Tafel gegeben wird, sehr gut erwärmt werden.

588. Hammelfleisch mit Rotkraut, griechisch. 1 *kg* Hammelfleisch wird wie in der vorigen Nummer vorbereitet in eine Bratpfanne gelegt, dann nehmen wir 1 roten großen Krautkopf, lösen ungefähr 8 große Blätter vorsichtig ab und legen sie hin; das übrige Kraut schneiden wir sehr fein und geben es, wenn es blan-

chiert ist, zum Fleisch in die Bratpfanne, geben Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, ein wenig Kümmel, gestoßene Gewürznelken, eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Löffel Tomatenkonserve oder 3 frische Tomaten, 125 *g* Zucker, $1/4$ *l* Rotwein, 2 Löffel Essig, geben es in die Bratröhre und lassen es durch $1 1/2$ Stunde bei nicht zu starkem Feuer braten; dann nehmen wir es heraus, geben Fleisch und Kraut auf ein Holzbrett und wiegen es mit dem Wiegemesser recht fein, geben in eine Abtreibeschüssel dazu 2 Eier, 3 Löffel geriebene Semmelkrume, ein wenig fein gewiegte Zitronenschale und verrühren alles gut untereinander. In einem großen Topfe wird Wasser siedend gemacht, die 8 Krautblätter hineingelegt und 3 Minuten gekocht, dann nehmen wir sie heraus, legen sie auf ein Sieb, damit alles Wasser abtropfe, teilen die abgetriebene Füllmasse in 8 Teile, geben jeden solchen Teil in eins der Krautblätter, wickeln es darin fest ein, binden es einige Mal mit einem Faden um. Wenn wir alles so eingehüllt haben, geben wir die Rouladen in das in der Bratpfanne zurückgebliebene Fett und lassen sie noch $1/4$ Stunde braten, ein wenig roten Wein untergießend, nehmen sie dann heraus, richten sie auf einer flachen Schüssel an, gießen die Sauce darüber, bestreuen sie mit geriebenem Parmesankäse und geben sie zur Tafel.

589. Irish Stew. Man schneidet $1 1/2$ *kg* Hammelfleischscheiben in fingerlange Stücke, befreit sie von Fett, bestreut sie mit Salz und Pfeffer. 15—20 große, mehlige Kartoffeln werden geschält, in 4 Teile geschnitten und damit der Boden einer Kasserolle belegt, darauf gibt man das Fleisch mit Zwiebeln, Mohrrüben oder Kohl bedeckt, wieder Kartoffeln, Fleisch, Gemüse darüber und obenauf eine Schicht Kartoffeln. Nun gießt man 1 *l* Fleischbrühe oder Wasser darauf, deckt das Gefäß fest zu und läßt es unter öfterem Schütteln, damit es nicht anbrennt, $2 1/2$ Stunden kochen.

590. Hammelfleisch mit Weißkohl. Man belegt eine Kasserolle mit Speckscheiben, legt darauf in Salzwasser blanchierten Weißkohl, dann Scheiben vom Hammel, streut Salz und Pfeffer darüber, wieder Kohl und oben Speckscheiben und kocht das Ganze fest verschlossen 2 Stunden.

591. Türkischer Pillaw. Man schneidet 1 *kg* Hammelfleisch, kocht dieses weich, nimmt es aus der Brühe und bratet es in Butter. In der Brühe quillt man 500 *g* Reis mit 125 *g* Butter und etwas Curry. Ist er weich, so stellt man ihn vom Feuer auf eine warme Stelle, damit er trocknet und die Körner sich voneinander lösen, bis der Reis gar ist, dann gibt man das Fleisch in der Mitte einer Schüssel und den Reis rund herum.

592. Hammelstücke grilliert. Hierzu kocht man gewöhnlich ein Bruststück weich und schneidet es dann in beliebige Stückchen, die man in zerlassener Butter, mit etwas in Scheiben geschnittener Zwiebel und Petersilie umwendet und sie mit geriebener Semmel bestreut und auf beiden Seiten auf dem Roste bratet. Sie werden als Beilage zu Gemüse gegeben.

593. Gullasch von Hammelfleisch mit Kartoffeln. Man schneidet das Hammelfleisch in ziemlich große, würfelähnliche Stücke. In eine Kasserolle gibt man dann etwas Fett oder Speck, fein geschnittene Zwiebel und läßt dies rösten, worauf man das Fleisch mit etwas Kümmel, Salz, Gewürz und Paprika und etwas Suppe weich dünstet. Bevor jedoch das Gullasch noch vollkommen weich ist, gibt man in die Kasserolle würflig geschnittene rohe Kartoffeln dazu, die man mit dem Fleisch

dünstet; dann wird das Fett abgenommen, etwas Mehl in Sahne abgerührt, mit der Sauce aufgekocht und so alles gut gemengt angerichtet, auch kann gedünsteter Reis oder Nudeln dazu gegeben werden. Man kann auch Tomatensauce anstatt Sahne zu dem Saft rühren.

594. Einfach gebratene Hammelkeule. Eine gut abgelegene Keule wird geklopft, gehäutet, das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Butter bestrichen und 1 Stunde liegen gelassen. Nach dieser Zeit gibt man in eine Pfanne beliebiges Fett, legt die Keule darauf und läßt sie bei starker Hitze, unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre schnell braten. Man nimmt sie heraus, richtet diese auf einer Schüssel an, paniert sie mit Kartoffelcroquets und gibt die entfettete, etwas seimig gemachte Sauce dazu.

595. Gedünstete Hammelkeule mit Tomatensauce und Kartoffeln. Diese wird ebenso bereitet wie die in voriger Nummer beschriebene. Dann macht man eine gewöhnliche Tomatensauce und rührt diese mit dem Saft des Bratens ab. Wenn letzterer beinahe vollkommen weich ist, legt man rohe Kartoffeln in die Kasserolle neben den Braten und läßt sie weich dünsten. Hierauf richtet man das Fleisch mit den Kartoffeln an; die Sauce kann besonders in einer Saucière beigegeben werden.

596. Marinierte Hammelkeule. In Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und ein paar Schalotten werden in Weinessig mit Salz, Gewürz, Thymian, Basilikum, ein paar Wachholderbeeren sowie ein Kräutersträußchen 1 Stunde lang gekocht. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man die Marinade durch und, sobald sie erkaltet ist, über eine zum Dämpfen vorbereitete Hammelkeule, welche man in einen passenden irdenen Napf getan hat. Nachdem die Keule 5 bis 6 Tage, im Sommer aber kürzere Zeit, in der Marinade gelegen, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Bratpfanne, gießt zerlassene Butter darüber und bratet sie, indem man ab und zu etwas von der Marinade zugießt, in 3 Stunden gar. Den Bratensatz spült man mit Jus oder Bouillon aus, gießt ihn durch, macht ihn mit etwas Kraftmehl seimig und gibt ihn in einer Sauciere apart zur Hammelkeule.

597. Bayonner Hammelkeule. Man spickt eine gut abgelegene, gewaschene und geklopfte Hammelkeule mit Sardellen, Speck, kleinen Champignons und Zwiebel- oder Schalottenstücken, legt sie 24 Stunden in eine Marinade von Essig, Provenceröl und Gewürz, trocknet sie dann ab und brät sie im Ofen. Die Sauce verkocht man unter Hinzufügung von etwas Weißwein und Zitronensaft.

598. Hammelkeule in der Braise à la jardinière (Mit Gemüse). Die Hammelkeule wird in einer kräftigen Braise gedünstet, glaciert und wie ein Filet à la jardinière mit allerlei buntem Gemüse angerichtet.

599. Gedämpfter Hammelbraten mit Pfefferminze, englisch. Der Braten wird auf einer Unterlage von Speck, mageren Schinken, Wurzelwerk, Salz und Pfeffer gelegt, mit 1 *l* Wasser begossen, gut zugedeckt, $3^1/_2$ Stunden gedämpft und an die Sauce dann 3—4 Blätter frische oder getrocknete Pfefferminze getan, die Sauce zuletzt durchgegossen.

600. Farcierte Hammelkeule. Man löst den Hüft- und Keulenknochen einer alt geschlachteten Hammelkeule von ungefähr 3 *kg* aus, schneidet inwendig vorsichtig ungefähr 750 *g* ab. Das ausgeschnittene Fleisch wird mit 500 *g* Schweinefleisch

recht fein gehackt und dazu geweichte und geriebene Semmel getan. Dann werden in Butter geschwitzte gehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons, sowie das nötige Salz, Pfeffer und 3—4 Eier unter die Farce gerührt und diese, nachdem man sich durch eine Probe von ihrer Haltbarkeit überzeugt hat, in die Keule gefüllt. Man näht hierauf die Keule mit einer Dressiernadel und dünnem Bindfaden zu, gibt ihr so viel wie möglich ihre frühere Gestalt wieder und schmort sie in $2^1/_2$ bis 3 Stunden gar. Den Fond hat man inzwischen durchgegossen, vom Fett befreit und mit einigen Löffeln brauner Sauce und 1 Glas Madeira eingekocht. Mit einem Teil Sauce bedeckt man die Keule und gibt die übrige in einer Sauciere dazu. Als Garnitur passen geschmorte Gurken, Morcheln, Kartoffelbeignets usw. dazu.

601. Hammelkeule mit saurer Sahne. Die Keule wird ebenso behandelt und mit denselben Zutaten beigefügt wie in Nr. 600, aber so lange gebraten, bis das Wasser ganz eingedämpft ist. Man nimmt die Keule heraus, rührt 3 Eßlöffel voll Mehl in das in der Kasserolle befindliche Fett, füllt $^1/_2$ *l* Wasser darauf und läßt es gehörig loskochen; nachdem streicht man die Sauce durch ein Haarsieb, legt die Keule in die Kasserolle, gießt die durchgeseihte Sauce darüber, stellt dieses unverdeckt wieder in die heiße Röhre und begießt sie öfters mit saurer Sahne. Die von der Keule abgelaufene Sahne gibt der Sauce einen angenehmen Geschmack.

602. Hammelkeule mit Madeirasauce. Eine frisch geschlachtete Hammelkeule wird gehäutet, geklopft, das Fett abgelöst, gespickt. Dann wird ein sauberes Tuch in Wasser getaucht, trocken gerungen, in eine Mischung von Zitronensaft und Estragonessig getaucht. In dieses hüllt man die Keule, läßt sie an einem kühlen Ort 8—10 Tage hängen, bratet sie dann im Ofen zu schöner Farbe und gibt eine Madeirasauce dazu.

603. Hammelkeule à la Princesse Royale. Eine gut gehäutete Hammelkeule wird 3 Tage in eine Marinade von Gewürz, Rotwein und Zwiebeln gelegt, herausgenommen, mit Sardellen und Speck fein gespickt. In eine Kasserolle legt man Speck- und Schinkenscheiben, einige Trüffeln, legt die Keule hinein, gießt 1 *l* kochendes Wasser darauf und bratet sie unter Hinzufügung der Marinade bei starker Hitze. Wenn sie gar, kocht man den Fonds los, verdickt die Sauce mit Kartoffelmehl und fügt 1 Glas Madeira vor dem Anrichten dazu.

605. Hammelrücken, auch Hammelsattel genannt. Der Hammelrücken wird nicht so lange abgelegen wie die Keule, er ist der saftigste Teil des Tieres, im übrigen wird er wie sie gedämpft, gebraten und kann mit jeder pikanten Sauce gegeben werden. Die Engländer bereiten dazu am öftersten Sauce von Portwein oder von Johannisbeergelee.

605. Gebratener Hammelrücken à la Brétonne. Man klopft einen altgeschlachteten Hammelsattel (den ganzen Rücken, vom Hüftknochen bis zum Halse) mit der Fläche des Hackmessers, knickt die Rippen von beiden Seiten ein, rollt sie nebst den Dünnungen unter dem Sattel zusammen, damit dieser eine recht gute Form erhält, umschlingt ihn ein paarmal mit Bindfaden und legt ihn in eine Bratpfanne, deren Boden man mit Hammelfett belegt hat. Nachdem man einige Tropfen heißes Wasser untergegossen, bratet man den Rücken unter öfterem Begießen in einer Stunde gar, wobei man so wenig Wasser wie möglich nachgießt und den Braten unbedeckt braten läßt, damit das Fett der Haut recht knusperig wird. Beim Anrichten tranchiert man den Hammelrücken, indem man die beiden Rückenmuskeln loslöst und sie

in Querscheiben schneidet, legt diese in ihrer früheren Gestalt auf dem Rücken wieder zusammen, bestreicht denselben vermittelst eines Pinsels mit flüssiger Fleischglace und gibt eine klare Jus besonders dazu. Die Garnitur besteht in weißen Bohnen, die man, nachdem sie verlesen und gewaschen, weich dünstet, mit weißer Sauce bereitet und in Häufchen rings um den Braten legt.

606. Glacierter Hammelsattel. Nachdem man den Hammelsattel vorbereitet hat, bedeckt man den Boden einer langen Kasserolle oder Bratpfanne mit dünnen Scheiben von Hammelfett, legt den Sattel mit der Fleischseite darauf, gießt ein wenig Wasser unter und läßt ihn langsam dämpfen, bis die Brühe ganz eingekocht ist und er eine schöne braune Farbe erhalten hat. Dann gießt man etwas Wasser unter, tut Wurzelwerk, eine Zwiebel und ein Stückchen Lorbeerblatt dazu und läßt den Sattel 2—3 Stunden langsam schmoren, indem man ab und zu, wenn es erforderlich ist, ein wenig Wasser untergießt. Ist der Sattel gar, so nimmt man ihn heraus, spült den Fond mit etwas Bouillon oder Jus los, passiert dies durch ein Sieb, nimmt das Fett davon ab, gießt es über den Hammelsattel, welchen man wieder in die Kasserolle gelegt hat, und läßt denselben unter öfterem Begießen mit der Brühe im Ofen glacieren. Man gibt dazu eine Madeirasauce.

607. Hammelrücken, portugiesisch. 2 *l* Portwein kocht man mit $^1/_2$ *l* Essig, 2 Mohrrüben, 2 mit Nelken bespickte Zwiebeln, Kräuter, Lorbeerblatt und gießt diese Marinade siedend über den gehäuteten vom Fett befreiten Hammelrücken und läßt ihn damit 5—6 Tage in einem tiefen Gefäß stehen. Alsdann trocknet man ihn gut ab, hüllt ihn in ein fettgebuttertes Papier und bratet ihn. Kurz bevor er gar, wird das Papier abgelöst, der Braten gebräunt und die Sauce mit Marinade und Johannisbeergelee abgeschmeckt.

608. Marinierter Hammelrücken als Wildbraten. Man bereitet eine kräftige Marinade wie im vorhergehenden Rezept, legt den mürbe geklopften Rücken 4—5 Tage hinein und wendet ihn täglich um. Aus der Marinade genommen, legt man ihn einen Tag in Milch, trocknet ihn ab und bratet ihn dann in Butter, gießt einige Löffel von der Marinade darüber, und kann die Sauce noch verfeinern, indem man sie mit Steinpilze, Champignons oder Trüffeln verkocht.

609. Hammelrücken in Rotwein. Ein altgeschlachteter Hammelrücken wird tüchtig mit Rotwein, Salz und einigen feingestoßenen Wacholderbeeren eingerieben, mit einem in Rotwein getränkten Tuche umwickelt, 2 Tage an einen kühlen Ort gestellt. Am Morgen, da man ihn braten will, löst man die Haut ab und spickt den Rücken zierlich und gleichförmig, legt ihn in eine Pfanne, begießt ihn mit heißer brauner Butter, schiebt ihn in einen sehr heißen Ofen, gibt, sobald der Rücken gebräunt ist, etwas kochendes Wasser darunter und brät ihn unter fleißigem Begießen mit der Sauce, zuletzt mit saurer Sahne gar. Der Hammelrücken muß im ganzen nur 1 Stunde braten. Die Sauce rührt man mit einigen Tropfen kalten Wassers glatt, entfettet sie, nachdem man sie durch ein Sieb gab und macht sie, wenn nötig, mit etwas Maismehl seimig.

610. Chinesisches Hammelfleisch. Man schneidet 1 *kg* rohes Hammelfleisch und etwas Fett in kleine Stücke, vermischt es mit gehackten Zwiebeln, 2 zerschnittenen Salatköpfen, 500 *g* frischen grünen Erbsen, tut alles in eine Kasserolle mit 125 *g* zerlassener Butter, dämpft es etwa $^1/_4$ Stunde, fügt dann Wasser zur Verlängerung der Sauce und gestoßenen Pfeffer zu, dämpft es noch so lange bis das Fleisch weich ist und bringt es, umgeben von in Fett oder Butter ausgequollenem Reis zur Tafel.

611. Gebratene Hammelkotelettes. Man läßt die Rippenstücke vom Schlächter fingerdick von den Knochen ausschneiden, wäscht sie, trocknet sie mit reinem Fett ab, entfernt Fett und Sehnen, klopft sie mit dem Hackemesser in die gewünschte Form, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter oder auf dem Rost, den man mit Fett beschmiert.

612. Hammelkotelettes mit feinen Kräutern. Man bereitet sie wie die vorigen und wiegt, wenn sie fast fertig geröstet, Sardellen, Zitrone, Kapern, Schalotten und Kräuter, die man auf die Kotelettes gibt, wodurch sie einen feinen Geschmack erhalten. Beim Braten garniert man sie mit gerösteten Semmelscheiben und zuletzt betropft man sie mit Zitronensaft.

613. Gedämpfte Hammelkotelettes. Diese werden stärker als die vorhergehenden geschnitten und nach Belieben mit magerem Schinken durchsteckt, dann in eine Kasserolle dicht nebeneinander gelegt, mit gutem braunem Jus übergossen, daß sie völlig damit bedeckt sind, in eine heiße Röhre gestellt und so kurz eingedämpft, daß sie sich von selbst glacieren, sie sind zarter als die vorhergehenden und werden als Beilage zum Gemüse gegeben. Man kann auch das Rippenstück vom Hammel im Ganzen dämpfen wie die Hammelkeule, wenn es dann ziemlich weich ist, so schneidet man es in Stücke, deren jedes einen Rippenknochen behalten muß, gießt die noch übrig gebliebene Jus durch ein Haarsieb in eine Kasserolle und läßt die Kotelettes darin kurz einkochen, damit sie sich ebenfalls von selbst glacieren. Auch diese gibt man zu Gemüse, besonders zu jungen Bohnen oder auch mit Sauce.

614. Gedämpfte englische Hammelsteaks. Einige Hammelkotelettes schneidet man, nachdem man die Knochen abgelöst hat, zu schöner Form und dämpft sie in Butter mit Zwiebel, Salz und Pfeffer weich. Die Abfälle und Knochen kocht man mit Wasser aus, einige Schalotten und Kräuterbündel zufügend. Die Steaks werden garniert, in Butter goldgelb gebacken und mit der durchgeseihten, mit Mehlschwitze verdickten Brühe übergossen, die man mit Zitronensaft abschmeckt.

615. Hammelkotelettes à la Villeroi. Man bereitet die Hammelkotelettes einen Finger dick, durchzieht sie mit kleinen Speckfäden, legt sie in eine flache Kasserolle, gießt so viel Fleischbrühe dazu, daß sie davon bedeckt sind, fügt Salz, Wurzelwerk und Gewürz dazu und läßt die Kotelettes zugedeckt recht weich dämpfen. Sind sie gar, so läßt man sie erkalten, beschneidet sie recht rund, taucht sie in eine Béchamelsauce und legt sie auf eine mit Butter bestrichene flache Schüssel; dann werden die Kotelettes in geriebene Semmel, Ei und nochmals Semmel getaucht und in heißem Fett gebacken. Die Hammelkotelettes werden dann auf einer Schüssel angerichtet, die Knochen mit Papiermanschetten versehen und in die Mitte der Schüssel Champignons, Steinpilze oder Makkaroni mit Parmesankäse bestreut, gegeben.

616. Hammelkotelettes à la Nelson. Die Kotelettes werden dick geschnitten, von allem Fett befreit, breitgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Zwiebeln schneidet man in Scheiben, läßt sie in Butter hellbraun braten und mit etwas brauner Brühe dick weichkochen; dann streicht man sie durch ein Sieb. Vor dem

Anrichten werden die Kotelettes auf einer Seite gebraten, auf derselben Seite mit dem Zwiebelmuß bestrichen, dieses mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit geschmolzener Butter beträufelt. Nun legt man die Kotelettes mit der ungebratenen Seite in geschmolzene Butter, läßt sie nur so lange im heißen Ofen, bis sie sich braun gefärbt haben, und gibt eine nicht zu dicke, kräftige braune Sauce dazu.

617. Hammelnieren, sautiert, geröstet. Nachdem man die äußere Haut von den Hammelnieren abgelöst hat, schneidet man jede Niere der Länge nach in zwei Hälften, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und macht sie auf hellem Feuer in zerlassener Butter rasch von beiden Seiten gar. Dann schneidet man Weißbrot in eben so viele längliche Scheiben, als man Nierenhälften hat, bratet sie in Butter braun, richtet sie mit den Nieren abwechselnd an und bedeckt sie mit einer Robertsauce (siehe Saucen).

618. Hammelnieren mit Schaumwein und fines herbes. Die Nieren werden 5 Minuten in frischem Wasser gewässert, geteilt, von Haut und Aderchen befreit und nachdem sie einen Augenblick in siedendes Wasser geworfen, auf einem Sieb abgetropft. Nun schwenkt man sie über starkem Feuer in Butter, bestreut sie mit Mehl, fügt feingehackte Petersilie, Schalotten, Champignons und ein Glas Schaumwein dazu, dünstet darin die Nieren weich, ohne daß sie kochen dürfen. Herausgenommen fügt man ein Stück frische Butter mit Zitronensaft zur Sauce und gießt diese über die Nieren.

619. Hammelfüße mit Estragon. Die sauber gebrühten Hammelfüße werden, wie es bei den Kalbsfüßen angegeben, in zwei Hälften von den Knochen gelöst, in derselben Art gar gemacht und zum Erkalten gestellt. Dann kocht man mit Weißmehl, guter Bouillon, einem Glase Weißwein und einem Teil der durchgegossenen Brühe, in der man die Hammelfüße gekocht hat, eine dicke Sauce ein, legiert sie mit 3 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft ab und streicht sie durch ein Sieb. In diese Sauce taucht man die Hammelfüße von allen Seiten ein, legt sie auf eine flache Schüssel, paniert sie in geriebener Semmel und dann in Ei und geriebener Semmel und backt sie in gutem Backfett zu schöner Farbe. Etwa $^3/_4$ *l* recht kräftige, aber wenig gesalzene Fleischjus kocht man zur Hälfte ein, läßt einige Estragonblätter darin aufkochen, gießt dies durch ein Sieb, und gibt es über die inzwischen angerichteten Hammelfüße, die man ringsum mit verlorenen Eiern garniert.

620. Hammelfleisch mit Gemüse. Man nimmt das Fleisch vom Rücken, von der Brust oder vom Blatt. Nachdem es gewaschen ist, tut man es mit einer Zwiebel und einem guten Stück Butter in eine Kasserolle und läßt es damit auf raschem Feuer unter öfterem Umschwenken braun werden. Dann bestäubt man es mit 2 Löffeln Mehl, verrührt so viel leichte Bouillon damit, daß das Fleisch damit bedeckt ist, läßt es auf raschem Feuer ankochen und zieht es dann auf kleine Flamme zurück. Hierauf fügt man Salz, ein Lorbeerblatt und Petersilie hinzu und läßt das Fleisch langsam kochen. Inzwischen schält man junge Kohlrabi ab, schneidet sie in Scheiben, putzt ferner kleine Mohrrüben recht sauber, schält kleine runde Kartoffel ab und hülst, wenn die Jahreszeit es bietet, junge grüne Erbsen aus. Das Gemüse wird einige Mal in kochendem Wasser aufgekocht und dann an das Fleisch getan; ebenso die gewaschenen Kartoffeln und zuletzt die grünen Erbsen, welche man verlesen und gleichfalls gewaschen hat. Sind das Hammelfleisch und die Gemüse gar, so nimmt man das Fett rein ab, kostet die Sauce, ob sie Salz genug hat, und gibt

ein Stück frische Butter und ein wenig Zucker hinein. Die Sauce muß hinreichend seimig, aber nicht zu dick sein und mit dem Fleisch und den Gemüsen ein saucenreiches Ragout bilden. Man muß besonders darauf sehen, daß die Gemüse mit dem Fleisch zusammen gar werden, daher zuerst die Kohlrabi und Mohrrüben, dann die Kartoffeln und zuletzt die Schoten dazu tun.

621. Hammelzungen, gebacken. Nachdem man die Hammelzungen gewaschen hat, setzt man sie mit Wasser aufs Feuer, schäumt sie, tut Salz, Gewürz, Lorbeerblatt, Wurzelwerk und ein paar Zwiebeln dazu und läßt die Zungen damit gar kochen. Dann nimmt man sie heraus, entfernt die dicke Haut davon, läßt sie erkalten und schneidet sie der Länge nach in zwei Hälften, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und in Ei und geriebener Semmel paniert. Nun bratet man die Zungen in Butter oder Backfett und gibt sie als Beilage zu Gemüse.

622. Hammelzunge, italienisch. Die weichgekochten Zungen läßt man in ihrer Brühe erkalten und schneidet sie dann in je 4 Teile, bestreut mit einer Schicht Parmesankäse jedes Stück Zunge, legt in eine Kasserolle je eine Schicht Zunge, streut Parmesankäse darüber, dann wieder darüber, zuletzt geriebene Semmel und Stückchen Butter. Die Kasserolle stellt man auf einen Dreifuß in den Ofen $^1/_2$ Stunde und gibt sie dann auf einer Schüssel auf.

623. Reste von Hammelbraten mit Reis und Champignons. Man quillt Reis mit Butter und einer mit Nelken gespickten Zwiebel aus, macht davon um eine runde Schüssel einen Rand, kocht 1 *l* Champignons, dämpft die Bratenreste in Scheiben geschnitten in ihrem Jus mit etwas Weißwein und Zitronensaft, vermischt das Fleisch mit den Champignons und schichtet es in die Mitte der Schüssel auf.

624. Hammelleber. Die Hammelleber steht der Kalbsleber an Wohlgeschmack und Zartheit bei weitem nach und wird in der Regel verwendet wie jene.

Lammfleisch.

Beim Einkauf beachte, daß das Fleisch recht hell und gut mit Fett durchwachsen ist. In der Regel zerlegt man ein Lamm in 4 Viertel. Jedes Hinterviertel besteht aus der Keule und dem Nierenstück, jedes der beiden Vorderviertel aus dem Rippenstück (2 Rippen bleiben am Hinterviertel), aus dem Schulterblatt, der Brust und dem Hals.

625. Deutscher Lammbraten. Man wählt 1 oder 2 Hinterviertel von einem 2 Tage vorher geschlachteten Lamm, wäscht es schnell ab, trocknet es, salzt es und bratet es in siedender reichlicher Butter 1—1$^1/_2$ Stunden, verkocht die Sauce mit kräftiger Fleischbrühe und macht sie mit Brotkruste oder Mehl seimig.

626. Englischer Lammbraten. Ein gut abgelegenes Vorderteil bratet man eingehüllt in gebuttertem Papier, am Spieß. Wenn der Braten weich ist, bestäubt man ihn mit Mehl und macht durch fleißiges Begießen mit Butter eine braune Kruste. Ist er fertig, so macht man zwischen Bug und Schulter einen Einschnitt, träufelt Zitronensaft, gibt etwas Cayennepfeffer und feine Kräuter hinein und macht zu dem Braten eine Mintsauce und junges Gemüse.

627. Französischer Lammbraten. Man spickt ein leicht gewaschenes Viertel, hüllt es in Papier, bratet es am Spieß fast gar, nimmt das Papier ab, streut Salz und gehackte Petersilie darauf und nachdem das Stück Fleisch schön gebräunt, macht man mehrere Einschnitte unterhalb der Schulter und streicht hefenechte Butter hinein. Zu dem sofort aufgetragenen Braten gibt man Sauerampfersauce oder Tomatenpüree.

628. Lammpfeffer, griechisch. Der Kopf, Hals, Leber, Herz und Lunge des jungen Lammes werden gewaschen, geputzt und gehäutet, mit Salz und $^1/_3$ *l* Wasser in einen Topf gegeben. Allmählich gießt man $^1/_3$ *l* Essig darüber. Ist es weich gekocht, so nehmen wir es aus der Brühe; lösen das Fleisch von den Knochen und schneiden dann alles in kleine Stückchen, lassen 120 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, legen das geschnittene Fleisch hinein, schneiden $^1/_2$ Zwiebel in feine Scheiben und geben sie, wie auch etwas Pfeffer, ein wenig Zitronenschale, grüne Petersilie dazu und lassen es kurze Zeit rösten; inzwischen nehmen wir $^1/_8$ *l* guten Weißwein in einen Topf, geben 4 Eidotter, 1 Teelöffel feines Mehl und einige Löffel von der Brühe, in welcher es gekocht hat, dazu, quirlen es gut untereinander, setzen es ans Feuer und lassen es unter beständigem Rühren aufkochen.

Minze.

Vorderes Lammviertel.

Wenn es anfängt, dick und schaumig zu werden, so gießen wir es über das geröstete Fleisch, rühren es gut zusammen, gießen es auf eine nicht ganz flache, gut erwärmte Schüssel und geben es schnell zur Tafel. Um die Speisen ein wenig vollkommener zu machen, gibt man Croquets vom Kalbfleisch zu.

629. Österreichisches Lammfleisch. Man schneidet gleichmäßige Stücke aus Brust und Rücken, häutet sie, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, hüllt sie in Mehl oder in geschlagenes Ei, wendet sie in geriebener Semmel um und bäckt sie schön braun in steigender, reichlicher Butter. Man kann Petersilie mitbacken oder auch die Lammscheiben, mit derselben garniert, anrichten. Man gibt sie zu jungem Gemüse.

630. Eingekochtes Lammfleisch mit Erbsen. In eine Kasserolle gibt man 100 *g* Butter nebst $^1/_4$ *l* feine Erbsen und das in beliebige Stücke geschnittene Lammfleisch und läßt es zugedeckt dünsten. Wenn die Erbsen weich sind, gibt man einige Löffel Mehl mit fein geschnittener grüner Petersilie dazu, gießt die nötige Suppe darauf und läßt es so lange dämpfen, bis das Fleisch weich ist; dieses wird dann mit der Sauce auf einer Schüssel angerichtet und zu Tische gegeben.

631. Lammfleisch mit Champignons. Man löst die Knochen aus dem Bruststück, bestreut das Fleisch mit Salz und Pfeffer, bratet es in Butter auf beiden

Seiten braun, legt es in eine Kasserolle, deren Boden mit Speckscheiben belegt ist, begießt das Fleisch mit Bouillon, tut Pfeffer, Schalotte, Peterlilie und Schnittlauch und 500 *g* geputzte, kleine Champignons dazu und läßt dies Gericht $1^1/_2$ Stunden dämpfen. Man richtet das Fleisch mit Zitronensaft beträufelt auf einer Schüssel an, die Champignons legt man um dasselbe.

632. Gebackenes Lammfleisch. Man nimmt gewöhnlich das Vordere von dem Lamm, nämlich die Brust und Schulter, schneidet es in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke, salzt sie ein und läßt sie $^1/_4$ Stunde liegen, taucht sie in Mehl, dann in aufgeklopfte, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und backt sie auf beiden Seiten in fingerhohem, sehr heißem Fett. Mittelst eines Schaumlöffels nimmt man sie heraus und legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier. Hierauf richtet man sie zierlich auf einer Schüssel an, garniert sie mit gebackener grüner Petersilie und gibt sie mit Salat oder feinem Gemüse zu Tische.

633. Amerikanisches gedämpftes Lammfleisch. Das Lammfleisch wird ganz oder in Stücke geschnitten, wie zur Brühe aufgesetzt und langsam halb weich gekocht, dann schneidet man einige rohe Kartoffeln und 8—10 in Viertel geteilte Tomaten daran, würzt die Brühe mit Pfeffer und Salz, fügt 1 Stückchen frische Butter bei und läßt die Sauce kurz einkochen. Sind die Kartoffeln weich, so richtet man das Fleisch mit den Kartoffeln auf der Schüssel an und gibt die durchgeseihte Sauce darüber.

634. Lammfleisch mit Gemüse. Man kocht in Salzwasser Spargel, Blumenkohl und junge Hopfensprossen und fügt sie zu dem gewöhnlich gedämpften, kurz eingekochten Lammfleisch, läßt es damit noch kurze Zeit dämpfen, legiert die Brühe mit etwas gestoßener Muskatblüte, Zitronensaft und 3 Eigelb und gießt sie über das mit den Gemüsen angerichtete Fleisch.

635. Englische Lammsteaks. Diese werden als Scheiben aus der Keule geschnitten, wie Kotelettes behandelt, in Ei, mit Muskat, Pfeffer, Salz und gewiegter Semmel gewälzt und auf dem Rost oder auch so in Fett gebraten, mit einer pikanten Pilzsauce oder zu Gemüsen gegeben.

636. Lammskopf. Lammskopf und Füße werden, wie es bei dem Kalbskopf angegeben ist, geputzt, gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und nochmals gereinigt. In eine Kasserolle gibt man etwas Fett, Wurzelwerk und Zwiebel, gibt Kopf und Füße dazu, läßt es zugedeckt etwas dünsten und gibt es hierauf mit der nötigen Suppe auf, nach einiger Zeit, ungefähr $^1/_2$ Stunde, gibt man das Herz und die Lunge dazu und 10 Minuten vor dem Anrichten die Leber. Wenn alles genügend weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es in beliebige Stücke und richtet diese auf einer Schüssel an. Mit dem Saft rührt man eine beliebige, pikante Sauce ab, gießt sie über das angerichtete Fleisch und belegt den Rand der Schüssel mit ausgestochenem Butterteig.

637. Gebratene Lammkotelettes als Gemüsebeilage. Wie Hammelkotelettes.

638. Französische Lammkotelettes. Bevor man die Kotelettes paniert und bratet, dünstet man sie in heißer Fleischbrühe mit Rotwein und stellt sie kalt., Wenn sie gebraten sind, verziert man jedes Rippchen mit einer Papiermanschette.

639. Lammkoteletts mit Fricassee. Man schneidet die Lammkoteletts so zu, daß das Fleisch von Knochen frei ist, klopft sie mit dem Messerrücken und salzt sie. In eine flache Kasserolle gibt man heiße Butter, legt die Koteletts hinein, läßt sie einige Minuten liegen, wendet sie um und läßt sie hierauf wieder so lange liegen. We n sie gar sind, nimmt man sie heraus und legt sie auf eine Schüssel kranzförmig, begießt sie mit guter Frikasseesauce und belegt den Rand der Schüssel mit Zitronenspalten.

640. Marschalls Lammkoteletts mit Maronenpüree. Es werden wie in voriger Nummer Koteletts gemacht, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in 125 *g* Butter, die man mit 4 Eidottern zu Sahne gerührt hat, getaucht und mit geriebener Semmel paniert. Man bratet nun die Koteletts von beiden Seiten gelbbraun, bestreicht sie mit zerlassener Tafelbouillon, richtet sie kranzförmig auf einer mit einem Rande von Butterteig versehenen Schüssel an und gibt ein Maronenpüree in die Mitte.

641. Italienische Lammbrust. Nachdem man die Lammbrüste gekocht hat und dann erkalten ließ, schneidet man sie in Stücke, rührt 125 *g* Butter mit 4 Eigelb zur Sahne und mischt 125 *g* geriebenen Parmesankäse, Salz und Pfeffer darunter. Dann hüllt man die Lammbruststücke nur auf einer Seite in Ei und geriebene Semmel, legt sie in eine Pfanne mit zerlassener Butter, bestreicht die unpanierte Seite mit der Käsemasse und gibt den Bruststücken im Ofen eine schöne Farbe. Man braucht sie als Beilagen zu Makkaroni, Nudeln usw.

642. Lammzungen. Diese werden von Feinschmeckern sehr geschätzt. Sie werden in einer Braise von fetter Fleischbrühe, Wurzelwerk, Kräutern, Salz, Pfeffer gar gekocht, ausgekühlt und gehäutet. Nun bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, garniert sie in feiner Semmel und wenn sie goldgelb gebacken, werden sie mit Zitronenscheiben serviert.

643. Gefüllte Lammbrust. Man löst die Knochen aus einer Lammbrust, füllt sie mit beliebiger Lammfleischfarce. Nachdem sie zugenäht ist, legt man die Brust auf eine mit Speckscheiben ausgelegte Pfanne, läßt sie auf gelindem Feuer gar dämpfen. Beim Anrichten entfernt man die Fäden und gibt eine Kapern- oder Madeirasauce dazu.

644. Feines Ragout von jungen Ziegen. Das in passende Stücke geschnittene Fleisch wird 12 Stunden mit Essig, Wasser mit Salz, Pfeffer, Nelken, 2 bis 3 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel mariniert. In 150 *g* Butter schwitzt man 4—5 Eßlöffel Mehl braun, rührt die durchgesiebte Marinade dazu, schmeckt nach dem Salz, gibt 2 Eßlöffel voll Portwein, 1 Prise Zucker dazu, legt das Fleisch hinein, läßt c3 auf schwachem Feuer unter öfterem Schütteln langsam kochen. In der letzten $\frac{1}{4}$ Stunde gibt man 2 Eßlöffel eingemachte Perlzwiebeln und 15—20 Champignons hinzu. Aus Leber, Herz und Magen der Ziege, feingehackt, in etwas Butter und Zwiebel gelb geschwitzt, mit $\frac{1}{4}$ gehacktem Schweinefleisch, 100 *g* Semmelkrume, 3—4 Eiern, Salz, Muskatnuß, macht man längliche Farceklößchen, kocht sie in Fleischbrühe gar und richtet sie mit dem Ragout an, dieses mit Blätterteig-Fleurons und Oliven garnierend.

Ragoutkasserolle.

645. Lammbrust mit Krebsen gefüllt auf Wiener Art. $\frac{1}{2}$ Schock mittelgroße Krebse werden gekocht, geputzt. Aus den Schalen bereitet man Krebs-

butter. Ist diese ausgekühlt, wird sie zu Schaum gerührt, 3 ganze Eier, 3 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Brötchen, sowie Salz, Pfeffer, 1 Löffel gehackte Petersilie und das kleingewiegte Krebsfleisch dazu getan. Wenn alles gut verrührt, wird diese Farce in die Lammbrust gefüllt, diese oben und unten zugenäht und in Butter gebraten.

Schweinefleisch.

Das Schwein gehört zu den ergiebigsten Tieren, von dem man jeden Teil verwerten kann, weshalb es eine sehr wichtige Rolle in der Küche spielt. Es kommt aber auf die Rasse an, denn durch die Kultur hat sich das Schwein in einzelnen Ländern veredelt und ist in andern zurückgeblieben. Die vorzüglichsten Schweine werden in England und Ungarn, in Bayern und Westfalen gezüchtet, dann kommen die in Polen. Auch in China und Guinea ist bedeutende Schweinezucht. Zum Genuß muß das Schwein jung und nicht zu fett sein. Frisch gekocht ist es nahrhaft, aber schwer verdaulich, wegen des zu großen Fettgehaltes mehr Winter- als Sommerspeise. In der feinen Küche benutzt man frisches Schweinefleisch nur zu Farcen (Füllungen) und den Braten von ganz jungen Spanferkeln oder Milchschweinen, während geräuchertes und gepökeltes Fleisch auch von ausgewachsenen Schweinen in den feinsten Küchen unentbehrlich ist. Mehr als mit jedem anderen Tierfleisch muß man mit dem das Schweines vorsichtig sein, da es Trichinen und Finnen hat, welche die Gesundheit und das Leben des Menschen bedrohen. Man wird daher gut tun, nur untersuchtes Fleisch zu beziehen. Das geschlachtete Schwein wird folgendermaßen zerlegt: Zuerst teilt man es der Länge nach in zwei Hälften, haut die Füße und die Beine ab, löst die Schinken so rund wie möglich aus dem Wirbelknochen, schneidet die Blätter ab und haut den Bauch von dem Rückenstück, welches in das Rippespeer (Karree) und den Hals zerfällt, von welchem der Kopf getrennt ist.

Name und Art des Fleischstückes.	Bratezeit.	Fettverbrauch.
Schweinskeule	ca. 3 kg = 2—3½ Std., 5 kg = 3 Std.	Im eigenen Fett
Schweinsrücken mit Fett	1½ kg = 1 Std, ca. 5 kg = 3 Std.	do.
Andre Stücke vom Schwein mager	1½ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	Mit etwas Schmalz oder Butter
fett	1½ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	Im eigenen Fett
Schweinsrücken (Karree ohne Fett	1½ „ = 2 „ „ 5 „ = 3 „	Mit etwas Schmalz oder Butter
Schinken	Je nach Größe 2—4 Stunden, dieser wird erst 24 Stunden gewässert, dann halb weich gekocht oder gedünstet und nachher erst gebraten.	
Pökelfleisch, fett	1½ kg = 2 Std., ca. 5 kg = 3 Std.	Im eigenen Fett
mager . . .	1½ „ = 2 „ „ 5 „ = [illegible] „	do.
Spanferkel	1 Stunde.	Mit etwas Schmalz oder Butter.

646. Schweinebraten. Man verwendet dazu die Keule, das Karree (Rippespeer) oder den Kamm. In der Regel läßt man die Schwarte, wenn das Schwein

jung ist, daran und schneidet sie dann mit einem scharfen Messer quer über den Braten in schmale Streifen, die man durch einige Querschnitte in längliche Vierecke voneinander trennt. Nun salzt man den Braten, legt ihn in eine passende Bratpfanne, gießt etwas Wasser unter und setzt ihn in einen vorher gut geheizten Bratofen. Ist das Wasser eingezogen, so gießt man von neuem etwas Wasser dazu und läßt den Braten, je nach der Größe, 2—3 Stunden, unter öfterem Begießen, gar braten. Sollte er sich zu sehr färben, wodurch die Schwarte leicht bitter wird, so bedeckt man ihn mit einem Papier. Die Keule wird zerlegt (siehe Tranchieren, Zerlegen) und der Knochen mit einer Papiermanschette versehen, das Karree oder den Kamm schneidet man aber der Quere nach in fingerdicke Stücke. Das Braten-Jus spült man mit etwas Bouillon oder Jus los, gießt es durch, entfettet es und macht es mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl seimig.

647. Gebratene Schweinskeule am Spieß mit Schalottensauce, französisch. Man zieht von der Keule eines jungen Schweines die Schwarte ab, doch läßt man den Speck darauf, legt sie in eine Marinade von $^1/_2$ *l* Weißwein, etwas feinem Provenceröl, Salz, Pfeffer, einem Sträußchen Salbei oder im Winter etwas Estragonessig. Nach 2 Tagen nimmt man die Keule aus der Marinade und brät sie am Spieß unter fleißigem Begießen mit der Marinade (2 bis $2^1/_4$ Stunden) gar. Die Keule garniert man beim Anrichten mit in Öl und Essig getauchter Brunnenkresse und gibt die nachfolgende Sauce dazu: 1 Obertasse voll gereinigte Schalotten werden in Scheiben geschnitten, dann in 100 *g* Butter goldgelb geröstet, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen läßt. Mit etwas Butter, 3 Eßlöffeln voll Estragonessig, etwas kräftigem Rindfleisch-Jus werden die Schalotten kurz eingekocht; nun fügt man von der entfetteten Bratensauce und so viel gute Fleischbrühe hinzu, daß man etwa $^3/_4$ *l* Sauce hat; zugedeckt kocht man sie langsam 20 Minuten, schäumt sie dabei ab, schärft sie mit etwas Zitronensaft, schmeckt ob genug gesalzen und richtet sie an.

648. Schinken zu pökeln. Man hat zwei Methoden: 1. Auf 2 große und 2 kleine Schinken nimmt man 10 *g* Salpeter, 500 *g* Salz und 30 *g* Zucker, reibt das Fleisch damit ein und legt es beschwert in einen Steintopf. 2. Man macht eine Marinade von 8 *l* Wasser, $1^1/_2$ *kg* Salz, 50 *g* Salpeter, 125 *g* Zucker, kocht dies und gießt es kalt über den in einen Steintopf gelegten Schinken und läßt ihn 4 Wochen im Pökel liegen.

649. Gedämpfte Schweinskeule. Eine nicht zu fette Keule mariniert man 2—3 Tage unter fleißigem Umdrehen in Essig mit Pfefferkörnern, Nelken, Piment, herausgenommen wird sie mit $^1/_3$ der Marinade, $^1/_2$ Flasche Rotwein und Wasser, bis sie bedeckt ist, in eine Kasserolle aufgesetzt und langsam 3 Stunden gedämpft. Kurz bevor sie gar, zieht man die Schwarte ab, bräunt die obere Seite, kocht die Sauce, welche man entfettet hat, mit Mehl ein, gibt sie über die Keule an und reicht Rotkraut dazu.

650. Gefüllte Schweinskeule. Von einer Schweinskeule löst man die Knochen aus, beseitigt die Schwarte und schneidet das Fleisch von der inneren Seite heraus. Das Fleisch befreit man von Sehnen, wiegt es mit 6 Stück geputzten Sardellen, 2 Eßlöffel voll Kapern und 4 Stück Schalotten mittels eines Wiegemessers fein, schlägt ein ganzes Ei dazu, rührt es mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer gut untereinander, streicht diese Masse auf die inwendige Seite der gesalzenen Keule, rollt sie fest zusammen und überbindet sie. Unterdessen gibt man in eine Kasserolle nebst

etwas Fett in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel, legt das gebundene Fleisch hinein und läßt es zugedeckt weich dünsten. Nach und nach gießt man etwas Fleischbrühe und Essig dazu und läßt es gut verkochen. Wenn es gar ist, nimmt man das Fleisch heraus, löst den Bindfaden los, bestreicht es mit aufgelöster Glace, oder man überzieht es mit Butter, streut Parmesankäse darüber und läßt es in der Röhre bis es eine braune Farbe erhält. Hierauf wird das Fleisch auf eine Schüssel gegeben, mit gedünstetem Reis oder Nudeln garniert und eine Tomaten-Sauce oder der eigene Saft entfettet extra beigegeben.

651. Gedämpftes Schweinefleisch. Frisches Schweinefleisch wird blanchiert und abgekühlt, dann bereitet man eine Braise (siehe daselbst), an die man Wachholderbeeren und Nelken tut, stäubt etwas Mehl an und dämpft das Fleisch weich, indem man etwas Wasser zugießt. Vor dem Anrichten entfettet man die Sauce.

652. Rippespeer. Es ist dies das Rippenstück, von welchem man die starken Rückenknochen abhaut und die Rippen einknickt, so daß es sich dann besser teilen läßt, legt es einige Tage in Marinade, die man auch mit Wacholderbeeren und Nelken würzt, dämpft es dann in heißem Wasser und einem Teil der Marinade weich, streut darauf mit Nelken und Zucker vermischt geriebenes Schwarzbrot, träufelt fette Sauce darauf und läßt eine schöne braune Kruste backen.

653. Gefüllter Rippespeer. Das Stück wird roh so vorbereitet wie in voriger Nummer, nur daß man die Rippen ganz läßt und sie nur einknickt, klappt die überstehenden Rippen darüber, befestigt sie vermittels einer Dressiernadel, dann füllt man die untere Seite, nachdem man das ganze Fleisch mit Salz abgerieben hat, mit sauber abgewaschenen und gebrühten Backpflaumen und geriebenem Schwarzbrot oder mit Apfelmus und gehacktem blanchierten Rotkohl, wickelt das Fleisch zusammen, bindet es sowohl längs des Rückens als auch querüber, legt es in kochendes Wasser in die Bratpfanne und bratet es unter fleißigem Begießen gar.

654. Schweinsrücken (Karree). Ein Karree wird gut gesalzen, mit Kümmel und, wenn man will, mit etwas zerdrücktem Knoblauch eingerieben, mit Essig bespritzt, in eine Pfanne, worin sich Fett befindet, gegeben und unter öfterem Begießen mit dem entstandenen Saft in der Röhre gebraten. Wenn die Haut eine lichtbraune Farbe erhalten hat, wird sie daumenbreit würfelig eingeschnitten und dann fertig gebraten.

655. Gedämpfte Schweinsbrust. Man schneidet die Brust in 2 Finger breite Streifen und gibt sie mit $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Kümmel, 2 Lorbeerblättern, 2 spanischen Zwiebeln, welche mit einigen Gewürznelken gespickt sind, in eine Kasserolle, würzt es mit dem nötigen Salz und Pfeffer und läßt es zugedeckt ein wenig dünsten. Nach ungefähr $^1/_4$ Stunde gießt man $^1/_4$ *l* Weinessig und ebensoviel Fleischsuppe dazu, gibt etwas zusammengebundenen Thymian darauf und läßt es zugedeckt so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist. Während dieser Zeit muß sich der Saft bis auf den sechsten Teil eingekocht haben. Das Fleisch wird dann auf eine Schüssel gelegt und der entfettete Saft besonders beigegeben. In gleicher Weise verwendet man den Hals und das Bauchfleisch des Schweines.

656. Frischer saurer Schweineschinken. Von einer nicht zu starken, altgeschlachteten Schweinskeule schneidet man die Schwarte und den größten Teil des

Fettes ab, salzt sie von allen Seiten und legt sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Gewürzen, Petersilie und, wenn man es liebt, mit einigen Wachholderbeeren in einen passenden Steinnapf. Dann kocht man 1¼ *l* Bieressig auf, gießt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Keule, und läßt diese einige Tage in der Marinade liegen, doch muß man sie öfter umkehren. Will man die Keule brauchen, so legt man sie in eine Bratpfanne, gießt etwas von der durchgegossenen Marinade unter, und läßt den Braten in 3 Stunden, unter öfterem Begießen, gar braten. Hierauf nimmt man ihn heraus, bestreut ihn mit getrocknetem und gestoßenem Zwieback oder Schwarzbrot, welches man mit ein paar fein gestoßenen Nelken und etwas Zucker vermischt hat, und setzt ihn nochmals in den heißen Ofen, bis er eine schöne Farbe hat. Das Braten-Jus wird wie gewöhnlich losgespült und seimig gemacht. Man kann eine Johannisbeer- oder Kirschsauce dazu geben.

657. Schinken zu räuchern. Jeden Schinken, den man räuchern will, muß man erst pökeln. Sind die Schinken gepökelt worden, wozu der Winter oder das erste Frühjahr die geeignetste Zeit ist, so nimmt man sie heraus, bringt sie aber nicht unmittelbar in den Rauch, sondern hängt sie erst 2—3 Tage an einem kühlen, luftigen Orte auf, damit sie gehörig abtrocknen können. Zum Aufhängen des Fleisches sind auf beiden Seiten einander gegenüber und der Höhe nach immer 50 *cm* auseinander eine Reihe nach innen vorspringender Backsteine angebracht; die Fleischstücke werden mit starkem Bindfaden an Eisenstäbe gehängt und diese auf die vorspringenden Steine von einer Seite der Kammer zur anderen gelegt. Der Rauch darf nicht heiß, sondern nur möglichst abgekühlt zu dem Fleisch gelangen, auch darf weder mit Steinkohlen, noch mit Braunkohlen oder Torf, sondern nur mit weichem Holz geräuchert werden; gewöhnlich verwendet man Sägespäne, am vorzüglichsten ist Wachholderreisig oder Tannenreisig dazu. Langes Räuchern macht das Fleisch zähe und trocken; wenn dasselbe eine hellbraune Farbe erlangt hat, ist es genügend geräuchert, wozu ein mittelgroßer Schinken vier, ein größerer fünf Wochen bedarf. Sehr zu empfehlen ist es, die Schinken und andere zu räuchernde Fleischwaren nicht unmittelbar dem Rauch auszusetzen, sondern vorher in Roggenkleie umzuwenden, welche die brenzlich-öligen Teile des Rauchs einsaugt. Man hat zu dem Zweck des Räucherns besondere Rauchkammern, welche gewöhnlich neben dem Rauchfang angelegt werden, von welchem zwei Öffnungen, oben und unten, in die Rauchkammer führen. Unterhalb der oberen Öffnung bringt man einen Blechschieber an, um den Rauch zu regulieren, d. h. schiebt man den Blechschieber hinein, so geht der Rauch durch die untere Öffnung und verläßt die Kammer durch die obere. Man darf nicht so lange räuchern, bis das Fleisch eine schwarze, sondern nur eine braune Kruste bekommt, was in 4—5 Wochen geschieht. —

Garnierter Schinken.

Beim Ankauf des Schinkens beobachte man stets die Regel, mit einem zugespitzten Holz bis auf den Knochen hineinzustoßen, damit man sich durch den Geruch überzeugt, ob er frisch ist. Er muß hellrotes Fleisch und weißes Fett haben.

658. Gekochter geräucherter Schinken. Man wässert den Schinken 8—12 Stunden, reibt ihn tüchtig ab, läßt ihn noch 1 bis 2 Stunden in lauwarmem Wasser liegen, schneidet das Bein heraus und alles unreine, schwarze ab und setzt ihn mit viel kaltem Wasser in einem Topf auf mäßiges Feuer, um ihn 3—5 Stunden langsam kochen zu lassen, dann versucht man durch Hereinstecken einer Spicknadel, ob er weich sei. Sobald dies der Fall ist, läßt man ihn in der Brühe erkalten, zieht die Schwarte ab und gibt ihn so, wenn man ihn kalt essen will, zur Tafel, indem man ihn mit Aspik (siehe daselbst) garniert. Gibt man ihn dagegen warm, so bestreicht man den Schinken mit Jus oder mit flüssiger Fleischglace oder man bestreut ihn mit geriebener Semmel und läßt ihn im Ofen bräunen.

Schinkenkessel.

659. Schinken mit Madeirasauce. Man legt einen Schinken über Nacht in Milch, kocht ihn weich, befreit ihn von der Schwarte, bereitet eine Madeirasauce (siehe Saucen), bestreicht den Schinken mit Fleischglace und läßt ihn noch eine halbe Stunde in der Sauce dünsten. Man richtet ihn mit glacierten Zwiebeln an.

660. Gebackener Schinken auf französische Weise. Man kocht den Schinken, belegt ihn mit Zwiebeln, Gewürz und feinen Kräutern, hüllt ihn in ein in feinstes Öl getränktes Papier und verklebt das Ganze mit Brotteig, der den ganzen Schinken in Papier fest umschließt; man backt ihn 2 Stunden im Ofen, dann wird die Teigkruste und das Papier beseitigt und der Schinken beliebig verbraucht.

661. Schinken in Burgunder. Man wässert den Schinken über Nacht und läßt ihn dann 3—4 Stunden an einer heißen Herdstelle mehr ziehen als kochen, bis er halb gar ist. Schwarte und überflüssiges Fett wird dann abgemacht und der Schinken mit einem kräftigen Konsumee (Kraftbrühe) von Rindfleisch und 1 Flasche Burgunder übergossen, unter fleißigem Begießen weich gedünstet. Er muß schön braun und vom eigenen Fond glaciert erscheinen. Die Sauce wird entfettet und durchgegossen. Glacierte kleine Zwiebeln passen als Garnierung dazu.

662. Gebackener Schinken. Ein großer Schinken wird über Nacht mit 5 zerdrückten Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Thymian in eine Kasserolle gegeben, diese mit kaltem Wasser gefüllt und der Schinken ungefähr 2 bis 3 Stunden langsam gekocht. Nach dieser Zeit nimmt man ihn heraus, trocknet ihn mit einem Tuch und schlägt ihn den nächsten Tag in fingerdicken Schwarzbrotteig ein. Der Teig muß überall fest aufliegen und an den Rändern schließen, damit nirgends Saft ausquillt. Auf einem mit Mehl bestäubten Blech backt er 3 bis 4 Stunden.

663. Schinkennudeln. Man bereitet einen derben Nudelteig von feinem Mehl, rollt denselben dünn aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen, läßt sie in

siedendem Wasser kochen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, bestreicht ein Gefäß dick mit zerlassener Butter, schichtet darin die Nudeln, auf diese schichtet man fein gehackten, gepökelten und geräucherten Schinken, bestreut ihn mit etwas Pfeffer und Salz, bringt darauf die übrigen Nudeln, übergießt das Ganze mit in Milch zerquirlten Eidottern, legt Flöckchen von frischer Butter oben auf und bäckt die Schinkennudeln in mäßig heißem Ofen 1 volle Stunde.

664. Schinkenpastete. Man kocht einen gutgewässerten Schinken in der Braise mit Rotwein weich und stellt ihn kalt. Ebenso dämpft man 1 saftig gespicktes Kalbsfricandeau und 1 Glas Madeira und stellt es gleichfalls kalt. Von dem Schinken schneidet man kleine Scheiben und läßt an jeder einen schmalen Fettstreifen. Auch das Kalbsfricandeau schneidet man in feine Scheiben; sodann bereitet man eine Farce von 1 *kg* rohem Schweinefleisch, 500 *g* rohem Kalbfleisch, den Abfällen des Schinkens, etwas Salz, Schalotten, Trüffeln oder Champignons, 3 Eiern, etwas geriebener Semmel und treibt diese Farce durch ein Sieb. Nun bereitet man einen dünnen Pastetenteig (siehe Butterteig), legt ihn in eine gut ausgebutterte Pastetenform, bestreicht den Boden mit einer Schicht Farce, darauf kommen die Schinken- und Kalbsscheiben, fein gehackte Trüffeln, wieder eine Schicht Farce, dann werden Speckstreifen darüber gelegt und das Ganze mit einer Teigdecke umhüllt, welche fest mit dem Teig in der Form verbunden werden muß, so daß die Pastete ganz eingeschlossen ist, und oben in der Mitte sticht man ein rundes Loch, welches man Teigesse nennt. Die Brühe des Schinkens und des Fricandeau wird entfettet, verdickt, durch ein Sieb gestrichen und durch das Teigloch auf den Inhalt der Pastete gegossen. Dann bestreicht man die Decke mit Ei und läßt die Pastete 2 Stunden bei mäßiger Hitze backen. Letztere wird kalt gestellt und muß so mehrere Tage stehen, bevor man sie aufträgt.

665. Schinkenstrudel. Man bereitet einen Strudelteig (siehe Gebäck), bearbeitet ihn so lange, bis er Blasen schlägt, läßt ihn $^1/_2$ Stunde unter durchwärmter Schüssel ruhen, treibt ihn mit dem Nudelholz aus und zieht ihn mit den Händen auf einem mehlbestäubten Tischtuch dünn aus, dann bestreicht man ihn mit saurer Sahne zerquirlten Eidottern, streut fein gehackten Schinken darüber, rollt den Teig wie eine Wurst und diese wie eine Schnecke zusammen, bringt den Strudel in eine reichlich mit Butter ausgeschmierte Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze eine knappe Stunde, ihn während des Backens mit kochender süßer Sahne begießend.

666. Schweinslende oder Filet, grilliert. Die Lenden von einem nicht zu starken Schwein werden leicht abgehäutet und mit Salz und Pfeffer gehörig eingerieben. Man läßt sie so 1 Stunde liegen, wendet sie dann in Butter um und bratet sie bei öfterem Umwenden schnell auf dem Rost. Beim Anrichten betropft man sie mit Zitronensaft und gibt sie mit etwas Jus zu Tische; auch eine pikante braune Sauce paßt gut dazu. Man kann dergleichen Lenden ebenfalls in einer Pfanne in Butter braten, wo sie dann bei öfterem Umwenden in $^1/_4$ Stunde fertig sein müssen.

667. Schweinslende oder Filet mit Malaga. Auf vorbeschriebene Weise, aber nur halb gar gebraten, legt man 2—3 Lenden in eine Kasserolle, füllt etwas braune Sauce darüber und mischt dieser 1 Glas Malaga und wenig Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben ist, bei. So läßt man sie weich dämpfen und gibt sie mit dem Saft einer Zitrone zu Tische.

668. Schweinsrücken wie einen Wildschweinsziemer zu bereiten. Man verwendet hierzu einen nicht zu starken Schweinsrücken, von dem man die

Schwarte und das Fett bis auf eine ganz dünne Lage abschneidet. Dann kocht man mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, Thymian, Basilikum, einigen Wachholderbeeren und Bieressig eine Marinade, in die man, sobald sie erkaltet ist, den Schweinsrücken legt und ihn täglich ein paarmal umwendet. Nach 4—5 Tagen nimmt man den Rücken heraus, bratet ihn, indem man etwas von der Marinade untergießt, weich, löst dann die beiden Rückenmuskeln aus, schneidet sie in Querscheiben und legt sie wieder auf dem Knochen zusammen. Nun mischt man 1 geriebenes Schwarzbrot mit gestoßenem Zimt, Nelken, etwas Zucker und Rotwein, bedeckt den Rücken dick mit dieser Mischung, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn im Ofen rasch Farbe nehmen und gibt ihn mit einer Sauce von gebackenen Kirschen oder Johannesbeergelee zur Tafel.

669. Spanferkel. Ein Spanferkel wird gereinigt, in Stücke geschnitten und in Braise, mit Essig und reichlichem Gewürz nicht völlig weich gekocht. Herausgenommen, läßt man die Stücke in kaltem Wasser auskühlen, schneidet sie dann in kleinere Stücke und legt diese in eine mit Weinessig und Zitronenschale verkochte pikante Sauce, worin sie ziehen aber nicht kochen dürfen. Der Sauce kann man Kapern, Schalotten, eingemachte Champignons oder auch bloß Kräuter beimischen.

670. Spanferkel mit Meerrettich. Einige Zwiebeln, dunkle und lichte gelbe Rüben, Sellerie und Petersilie, dieses alles fein nudlig geschnitten, gibt man in eine Kasserolle, gießt einen Teil Essig und einen Teil Wasser dazu und läßt es aufkochen. Ein in beliebige Stücke geschnittenes Spanferkel wird hierauf dazu gegeben und so lange gekocht, bis es weich ist. Man nimmt das Fleisch dann mit einem Bratenlöffel heraus, richtet es rundlaufend auf einer Schüssel an, garniert es mit dem nudelartig geschnittenen Wurzelwerk und gibt in die Mitte der Schüssel geriebenen Meerrettich mit Zitronensaft.

671. Roulade von Spanferkel. Von einem gereinigten Spanferkel schneidet man Kopf und Füße ab, löst aus dem übrigen Teil des Rumpfes die Knochen sauber heraus und bestreut das Fleisch mit Salz und gestoßenem Pfeffer, fein geschnittenen Schalotten, Thymian und Estragon. So läßt man es 1 Stunde liegen, wickelt es dann fest zusammen und umschnürt es mit Bindfaden. Nun macht man eine Braise von 1 *l* Wasser, 1 *l* Wein, $^1/_2$ *l* feinen Essig, 10 *g* Salz, Pfeffer, Gewürz, Ingwer und Nelken, von jedem dieser Gewürzkörner 5 Stück, 2 ganze Zwiebeln, 4 Stück Lorbeerblätter und etwas Wurzelwerk und kocht die Roulade 1 Stunde darin. Herausgenommen, wird der Bindfaden abgenommen. Nachdem die Roulade abgekühlt ist, schneidet man sie in fingerdicke Scheibchen, richtet diese auf der Schüssel an und belegt sie mit Aspik. Man gibt Remouladensauce oder auch eine Olivensauce dazu.

672. Schweinemürbebraten mit saurer Sahne. Für 8 Personen nimmt man 2—3 altgeschlachtete Schweinfilets, häutet sie sauber ab, spickt sie mit feinen Speckfäden und bratet sie mit Butter unter öfterem Begießen 20—25 Minuten gar. Vor Verlauf dieser Zeit gießt man $^1/_2$ *l* saure Sahne dazu, läßt die Filets damit sich schön gelb färben, schneidet sie in Querscheiben und gibt sie mit ihrem Fond, den man mit saurer Sahne losspült und mit Klarmehl seimig gemacht hat, zur Tafel.

673. Glacierte Schweinslende mit Oliven, italienisch. Die Schweinslende (Filet) wird, wie beschrieben, gebraten, dann schält man 28—30 Oliven und

läßt sie in kochendem Wasser aufwallen, bereitet eine Olivensauce und übergießt die gut angerichteten Filets damit.

674. Gebratenes Spanferkel. Das abgestochene Spanferkel wird, nachdem es geschlachtet und abgehäutet, mit siedendem Wasser abgebrüht, die Borsten abgestreift und mit kaltem Wasser gereinigt. Wenn dieses geschehen ist, schneidet man den Bauch auf, entfernt die Eingeweide, gibt das Spanferkel in kaltes Wasser, reinigt es sorgsam, nimmt es heraus, gibt es wieder in frisches Wasser und läßt es 5 Minuten liegen. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, mit einem Tuch getrocknet, innen und außen mit Salz, außerdem innen mit Kümmel und nach Belieben mit Majoran eingerieben, in die im Bauch gemachte Öffnung hineingegeben und hierauf zugenäht. Mittels einer Dressiernadel werden mit Bindfaden die Vorderfüße nach rückwärts, die Hinterfüße nach vorwärts dressiert, so daß das Spanferkel auf die Füße zu liegen kommt. Ein Spieß, oder in Ermanglung dessen ein Stück Holz, wird vom After bis zum Rüssel durchgesteckt und das Genick des Spanferkels so weit eingeschnitten, daß der Speck gut eingeritzt ist. Die Augen des Ferkels werden ausgestochen und durch abgezogene Mandeln ersetzt. Die Ohren und der Schweif werden mit butterbestrichenem Papier umhüllt und mit Fäden überbunden. So legt man das Spanferkel in eine Pfanne, in der einige Löffel Wasser sind, bratet es in sehr heißem Ofen eine kurze Zeit trocken, jeden heraustretenden Tropfen Saft sauber abwischend, da solcher die Haut fleckig machen würde. Nun streicht man es mit Butter und Olivenöl, durchsticht die Haut öfter mit einer Spicknadel, damit keine Blasen entstehen, bis es in ungefähr 1½ Stunden schön knusprig und braun ist. Wenn das Ferkel eine schöne gelbe Kruste hat, entfernt man das Papier von Ohr und Schweif, zieht den Faden behutsam heraus, ohne das Fleisch dabei zu verletzen, legt das Spanferkel zierlich auf eine Schüssel und steckt, während man den Spieß oder das Holz herauszieht, ins Maul 1 gebratenen Apfel oder ½ Zitrone. Da der Braten keine Sauce bildet, gibt man dazu Salat oder eine Kapernsauce.

Olivenzweig.

675. Kotelettes von Schweinefleisch. Diese werden auf die nämliche Weise geschnitten, wie es bei den Kalbskotelettes angegeben ist; nur dürfen sie nicht zu stark geschlagen werden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Butter leicht überstrichen und mit geriebener Semmel bestreut, bratet man sie womöglich auf dem Rost; doch nicht zu stark, damit sie recht saftig bleiben. Bratet man sie in einer Omelettepfanne, so ist dieselbe Vorsicht anzuwenden, damit sie nicht zu trocken werden. Man gibt diese Kotelettes zu allen Gemüsen; ebenfalls werden Schweinekotelettes, mit feinen Kräutern, wie die Kalbskotelettes gleichen Namens bereitet. Sie bedürfen weit weniger Fett als die Kalbskotelettes.

676. Schweine-Kotelettes mit gedämpften Äpfeln. Die Kotelettes werden wie in vorhergehender Nummer bereitet. Dazu dämpft man ganze, vom Kernhaus befreite Borsdorfer Äpfel, Zitronenschale und etwas Weißwein, schichtet die Kotelettes auf eine Schüssel und garniert sie mit den Äpfeln.

677. Gehackte Schweine-Kotelettes. Sie werden wie gehackte Kalbskotelettes oder auch wie Bouletten von Rindfleisch bereitet, nur daß mehr rohes Schweinefleisch als andere gekochte Bratenreste darunter kommen.

678. Grillierte Schweine-Kotelettes. Dieselben werden roh mit Pfeffer und Salz bestreut, in Provenceröl getaucht und auf dem Rost bei mäßigem Feuer gebraten, man gibt sie als Beilage zum Gemüse.

679. Schweinefleisch-Käse. Es wird eine Farce von Überresten von Schweinebraten, Pökelzunge, Kalbs- oder Schweineleber, Eiern, Schalotten, Sardellen, Weißbrot, Pfeffer, Salz, Muskatblüte und Zitronenschale bereitet, in eine mit Speckscheiben belegte Form gepreßt und mit Speckscheiben belegt. Die Form wird in ein heißes Wasserbad (Bain marie) gesetzt und 1½ Stunden gekocht.

680. Schweine-Kotelettes mit Sauce Robert. Hat man die Kotelettes aus einem nicht zu starken Schweinskarree geformt, so bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, sautiert sie in zerlassener Butter von beiden Seiten steif, gießt das Fett ab, tut ein paar Löffel Robertsauce dazu, schwenkt die Kotelettes mit der Sauce, ohne daß sie kochen, auf dem Feuer einige Male durch und gibt sie mit derselben zur Tafel.

681. Schweinefleisch-Klops. Wie Rindfleischklops mit überwiegend mehr gehacktem Schweinefleisch und mehr Gewürz.

682. Brisolettes von Schweinefleisch. Man schabt ½ *kg* derbes Schweinefleisch aus Haut und Sehnen, hackt es mit 250 *g* Schweinefett und mit 25 *g* eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrot recht fein, fügt Salz, Pfeffer und 1 Ei hinzu und formt davon kleine runde oder ovale Brisolettes, die etwa einen halben Finger dick sind. Dann paniert man sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten braun und verwendet sie als Gemüsebeilage.

683. Gehackte Schweine-Kotelettes mit Tomaten. Wir nehmen, für 3 Personen gerechnet, 500 *g* nicht zu fettes Fleisch, am besten ein solches von der Keule, schneiden es klein, wiegen es mit dem Wiegemesser recht fein, legen es in eine Abtreibeschüssel, geben 2 Eier, 3 Löffel voll geriebene Semmelkrume, etwas Salz und Pfeffer, die kleingewiegte Schale von ⅓ Zitrone, etwas geriebene Muskatnuß, gestoßene Gewürznelken dazu, rühren es gut untereinander, bestäuben es ein wenig mit Mehl und formen daraus kleine runde Kügelchen, die wir ein wenig platt drücken; sind alle so geformt, dann lassen wir Butter und Fett zergehen, schneiden ½ Zwiebel in feine Scheiben und tun sie, auch 4 Tomaten zur Hälfte zerschnitten, einige Lorbeerblätter und das Fleisch dazu und lassen es gut zugedeckt ½ Stunde dämpfen; dann wenden wir die Kotelettes auf die noch nicht gebratene Seite um, gießen 1 Glas Weißwein, sowie auch einige Löffel Fleischbrühe darunter oder Wasser mit Fleischextrakt, und lassen es abermals ¼ Stunde lang dämpfen. Die Kotelettes und die Tomaten werden auf eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegossen.

684. Preßkopf. Man haut den Schweinskopf auseinander, wäscht ihn rein ab, kocht ihn mit Wasser, Salz und Gewürzen, Lorbeerblättern, Zwiebeln und etwas Essig, nimmt ihn, sobald er recht weich ist, aus der Brühe und entfernt alle Knochen. Dann legt man die eine Hälfte des Kopfes mit der Hautseite nach unten auf ein naßgemachtes Tuch, bestreut sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Gewürzen und legt in Streifen geschnittene Pökelzunge, Pfeffergurken und Luftspeck nebeneinander darauf. Nachdem man auch die andere Hälfte des Kopfes mit Salz und Gewürzen bestreut hat, legt man sie auf die erste Hälfte, daß die Haut nach oben kommt,

schlägt den Kopf dicht in das nasse Tuch **ein und** läßt ihn zwischen zwei Brettchen, die man mit einem starken Gewicht beschwert hat, erkalten. Beim Gebrauch schneidet man den Kopf in dünne Scheiben, die man mit frischer Petersilie umkränzt und mit Essig und Öl, oder mit einer Remouladensauce zur Tafel gibt.

685. Galantine von Schweinskopf. Der Kopf wird hierzu ganz und beinahe bis zur Hälfte des Halses abgeschnitten, sauber geputzt und die etwa noch vorhandenen Haare abgesengt. Dann schneidet man den Kopf auf der unteren Seite der Länge nach auf, löst Haut und Fleisch, ohne sie zu verletzen, mit einem scharfen Messer und bereitet von $1\frac{1}{4}$ *kg* Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch mit 1 *kg* frischem Schweinefett oder Luftspeck eine Fleischfarce, der man mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Gewürz und einer ganz fein gehackten Schalotte einen pikanten Geschmack gibt. Man schneidet ferner 250 *g* Pökelzunge, 500 *g* Luftspeck, Pfeffergurken und einige Trüffeln in etwa 1 *cm* dicke Streifen und würzt diese Ingredienzien mit Salz, gestoßenen Gewürzen, Pfeffer und etwas Zwiebel. Hierauf breitet man den ausgelösten Schweinskopf mit der Hauptseite nach unten auf ein reines Tuch aus, bestreut ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer, bestreicht ihn mit einer 2 *cm* (zoll-) dicken Farcelage, belegt diese der Länge des Kopfes nach mit dem in Streifen geschnittenen Füllsel, bedeckt dasselbe mit einer zweiten Farcelage und so fort, bis alles zur Füllung Bestimmte verbraucht ist. Nun legt man den Kopf zusammen, gibt ihm so gut wie möglich seine frühere Gestalt wieder und näht die untere Seite, sowie die Schnauze mit Bindfaden zusammen. An der Halsseite streicht man die Farce glatt, bedeckt sie mit einer dicken Speckbarde oder frischer Schweineschwarte und näht diese rings um den Hals fest, so daß die Füllung fest eingeschlossen ist. Ferner wickelt man den Kopf dicht in eine gebrühte Serviette, bindet oder näht ihn in diese ein, ohne ihn zu verletzen, bringt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn 5 bis 6 Stunden langsam kochen, und sobald sich die Haut mit einer Spicknadel leicht durchstechen läßt, ist er gar. Dann läßt man ihn in seiner Brühe beinahe erkalten, nimmt ihn heraus, läßt ihn vollends erkalten und legt ihn, nachdem man das Tuch und den Bindfaden entfernt, auf eine lange Schüssel. Hierauf durchschneidet man dicht hinter den Ohren den Hals der Quere nach bis zur Hälfte, vollführt einen zweiten wagerechten Schnitt, wodurch man die Hälfte des Halses in einem Stücke lostrennt, schneidet dies in dünne Querscheiben und legt es in seiner früheren Lage wieder auf den Kopf.

In derselben Art zerlegt man auch die Schnauze. — Die Brühe, in welcher der Schweinskopf gekocht ist, gießt man durch ein Sieb, entfettet und klärt sie mit Eiweiß, und überzeugt sich dadurch, daß man ein wenig von der Gallerte auf Eis oder an einem kühlen Orte erkalten läßt, von der hinreichenden Festigkeit. Wäre die Gallerte nicht steif genug, so müßte man sie noch etwas mehr einkochen. Hat man sie dann in einer Form erkalten lassen, so schneidet man recht saubere Würfel daraus, mit denen man den Schüsselrand verziert. Den noch leeren Raum auf der Schüssel füllt man mit grob gehackter Fleischgallerte aus.

686. Schweinsnieren, griechisch. Die Schweinsnieren kocht man in Griechenland in rotem Wein, was vorzüglich schmecken soll. Es geschieht auf folgende Art: wir nehmen 4 Schweinsnieren, schneiden sie in der Mitte durch, salzen sie ein wenig, bestreuen sie mit Pfeffer und bestäuben sie mit Mehl, dann lassen wir 70 *g* Butter in einer Kasserrolle zergehen, legen die Nieren, wie auch eine in Scheiben geschnittene Zwiebel hinein, lassen es einige Minuten dünsten und gießen dann $\frac{1}{3}$ *l* sehr guten Rotwein darauf, geben 2 Lorbeerblätter, einige ganze Gewürznelken, ein

Stückchen Zitronenschale und lassen die Nieren 3 Stunden darin langsam kochen. Die Sauce muß kurz eingekocht werden und bedeckt die Nieren, die mit grünem Salat angerichtet werden.

687. Schweinsleber, griechisch. Die Schweinsleber bereitet man sehr schmackhaft, indem man sie in Form kleiner Kotelettes ausbäckt. Wir nehmen dazu 500 *g* Schweinsleber, zerschneiden sie in Stücke, und wiegen sie mit dem Wiegemesser sehr fein, streichen sie dann durch ein Sieb, geben sie in eine Abtreibeschüssel, nehmen 250 *g* Schweinefett dazu und treiben die Leber damit $\frac{1}{2}$ Stunde durch ab; dann putzen wir 3 Sardellen, lösen sie von den Gräten, wiegen sie, wie auch die Schale einer halben Zitrone fein, geben sie zur Leber, schlagen 2 Eier dazu, geben Pfeffer (Salz ist nicht notwendig, da die Sardellen genug davon enthalten), etwas gestoßene Gewürznelken, Muskatnuß, ein wenig grüne Petersilie und 1 geriebene Semmel, bilden kleine Kugeln daraus, die wir etwas platt drücken, bestäuben sie mit Mehl und backen sie wie andere Leber.

Form für Sülzkotelettes.

Sauciere „Fett und mager“.

688. Sülzkotelettes. $\frac{3}{4}$ *kg* Schweinekotelettes werden in $1\frac{1}{2}$ *l* heißem Wasser mit 1 Glas Weißwein, 1 Löffel Essig, etwas Zitronensaft, gekocht, herausgenommen und kalt gestellt. Nun kocht man in der Brühe 3 Kalbsfüße, Wurzelwerk und Gewürz. Nach dreistündigem Kochen läßt man die Brühe erkalten, entfettet und klärt sie. Dann legt man die Kotelettes auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinen Kräutern, übergießt sie mit der Brühe, die man vorher mit Gelatine etwas verdickte.

689. Naturgebratene Schweinsnieren. Die Nieren werden der Länge nach voneinander geschnitten, die feine Haut abgezogen, dann in eine Kasserolle, in welcher man früher Fett gegeben hat, hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und schnell gebraten. Ebenso können die Nieren in Mehl getaucht und in sehr heißem Fett gebraten werden. Oder man bereitet sie wie die Kalbsnieren.

690. Pain (Brot) von Schweinsleber. Mit 750 *g* aus Haut und Sehnen geschabter Schweinsleber hackt man 625 *g* Schweineliesen recht fein und fügt gehackte Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer, gestoßene Gewürze und getrockneten und fein geriebenen Thymian, Basilikum und Majoran, sowie 125 *g* geriebenen Parmesankäse hinzu. Dann schneidet man etwas Luftspeck in Würfel, mischt diese unter die Leber, legt eine mit Butter ausgestrichene glatte Form mit ganz dünnen Speckbarden oder mit einem Schweinsnetz aus, füllt die Lebermasse hinein, bedeckt die obere Seite mit Speckbarden oder mit dem Schweinsnetz und kocht den Pain im nicht zu heißen Ofen in $1\frac{1}{2}$—2 Stunden im Wasserbad gar. Hierauf nimmt man ihn heraus, taucht die Form, sobald er erkaltet ist, einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt das Leberbrot auf eine Schüssel, bestreicht es mit zerlassener Tafelbouillon und verziert es nach Belieben.

691. Speck. Unter Speck versteht man die dicke Fettlage, welche sich bei gut gemästeten Schweinen auf der Seite und auf dem Rücken, sowie zwischen den Vorder- und Hinterbeinen unter der Haut ansetzt. Man löst dies Fett beim Schlachten des Tieres ab und verbraucht es entweder frisch, gesalzen, an der Luft getrocknet oder geräuchert. Guter Speck muß weiß, fest und derb sein, darf weder schmierig noch ranzig sein, noch übel riechen. Der an der Luft getrocknete Speck ist der schmackhafteste und kommt deshalb am meisten in der feinen Küche besonders beim Spicken zur Verwendung. Das Lufttrocknen geschieht auf folgende Art: Man reibt eine frische Speckseite von 6—7 *kg* mit 750 *g* Salz, 24 *g* Salpeter, auf allen Seiten ein, legt sie auf ein schräg gestelltes Brett, damit sich keine Lake bilden kann, beschwert sie mit einem zweiten Brett und Gewicht, läßt sie 2—3 Wochen liegen, und hängt sie dann zum Trocknen an einen kühlen Ort. Der gewöhnliche Speck wird auch in eine Pökellake gelegt, wie früher beschrieben.

692. Speck mit Eiern, englisch. Man befreit Speck von der Schwarte, schneidet ihn in Scheiben, setzt ihn in einem Tiegel auf gelindes Feuer und läßt ihn unter öfterem Umrühren braten, dann legt man ihn auf eine erwärmte Schüssel und schlägt in das Fett des Speckes Setzeier, welche man auf dem Speck und einer im Fett gerösteten Brotscheibe anrichtet.

693. Speckauflauf, englisch. Man verrührt in $^3/_4$ *l* kalter Milch, 60 *g* Mehl und 4—5 Eier, Schnee extra geschlagen, 60 *g* in Würfeln geschnittenen, leicht überbratenen Speck, fein geschnittenen Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer, bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Form $^3/_4$ Stunden; dazu gibt man Kopfsalat.

694. Schweizer Schweinsohren. Man kocht die Ohren in Salzwasser weich, preßt sie zwischen 2 Brettchen oder läßt sie auf einem Sieb ablaufen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, mit fein gehackten Kräutern, Salz, Muskatnuß und geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost oder in der Eierkuchenpfanne oder gibt sie mit einer Kapernsauce auf. Im übrigen werden die Schweinsohren auf so mannigfache Weise bereitet wie die Kalbsohren.

695. Gepökelte Schweinefleisch-Roulade. Man befreit ein Bruststück von allen Knochen, reibt es mit Salz, Salpeter und Zucker ein und läßt es zugedeckt und beschwert 3 Tage liegen; dann wäscht man es, trocknet es ab und belegt die innere Seite mit gehackter Pökelzunge, gehackten Pfeffergurken, streut etwas gestoßene Nelken, Gewürz und Pfeffer darüber, rollt das Bruststück fest zusammen, bindet es und kocht es in einer mit Thymian und Basilikum gewürzten Wurzelbrühe weich. Dann befreit man die Roulade vom Bindfaden, schneidet sie kalt auf und gibt dazu Remouladensauce.

Wild.

Das Wildschwein.

Fleischstück	Bratenzeit	Fettverbrauch
Wildschweinskeule . . .	Eine schwache Keule = 3 Stunden „ starke Keule = 4 Stunden	200—300 g
do. gespickt .	„ schwache Keule = $2^1/_2$ Stunden „ starke Keule = 3—4 Stunden	150—250 „
Wildschweinsrücken . . .	Ein schwacher Rücken = $1^1/_2$ Stunde „ starker Rücken = $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden	175—300 „
do. gespickt .	„ schwacher Rücken = $1^1/_2$ Stunde „ starker Rücken = $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunden	125—250 „
Wildschweinsbug (Blatt)	$1^1/_2$ kg = $^3/_4$ Stunde, ca. 3 kg = $1^1/_2$ Stunde	125—200 „

696. Wildschwein. Das Wildschwein, welches in deutschen Wäldern immer seltener wird, ist dem zahmen an Gestalt sehr ähnlich, nur ist es kürzer, kräftiger gebaut, hat einen spitzeren Kopf und aufrecht stehende Ohren und schwarze Borsten. Das Fleisch der jüngeren Tiere ist sehr schmackhaft, weit leichter verdaulich, weit mürber als das des zahmen Schweines. Diese Tiere heißen Frischlinge. Die geeignetsten Teile zum Braten sind die Keule, der Ziemer oder der Rücken und das Blut.

697. Wildschweinsbraten. Ist das Fleisch von einem jungen Tier, so bratet man es wie von gewöhnlichen Schweinen in der Pfanne oder am Spieß. Ist es von einem älteren Tiere, so legt man den Braten erst in eine Essigbeize oder Marinade mit Gewürz, Wachholderbeeren und einem Kräuterbündchen, löst jedoch erst die Schwarte ab und begießt es fleißig.

Wildschwein.

698. Krustierte Wildschweinskeule. Man bereitet vom Wildschwein alle die Arten Gerichte, die wir beim zahmen Schwein beschrieben haben, nur einige derselben wollen wir anführen. Die Keule wird gesäubert und mit Wein, Wasser, Lorbeerblatt, Gewürzen usw. gekocht, in der Brühe ausgekühlt, dann herausgenommen und von der Schwarte befreit. Indessen hat man 250 *g* Butter mit 4—5 ganzen Eiern schäumig gerührt, 1 Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Schwarzbrot zugefügt und streicht dies über die Keule, die in eine flache Pfanne mit etwas von der Brühe getan und knusprig und braun gebraten wird. Die Sauce wird entfettet, mit 250 *g* Hagebutten-Marmelade verkocht und beim Anrichten dazu gegeben.

699. Wildschweinskopf mit Cumberlandsauce. Der Wildschweinskopf wird ganz bereitet wie der zahme Schweinskopf. Wenn er aus der Brühe genommen und erkaltet ist, trocknet man ihn sauber, putzt ihn aus, setzt ihn auf die Schüssel, streicht die Ohren, die Augenhöhlen, die Nasenlöcher und das Maul mit einer weiß

und schaumig gerührten Mischung von Schweinefett, Zitronensaft und Butter und bespritzt diese Stellen mit rot und grün gefärbter Butter. Den übrigen Teil des Kopfes pinselt man mit Fleischglace, steckt ihm eine Zitrone ins Maul, setzt in die Augenhöhlen ein paar große Gewürzkörner, steckt in den Rüssel, wenn keine Hauer vorhanden sind, solche von Wasserrüben ausgeschnittene.

Die Sauce wird folgendermaßen bereitet: 2 Kaffeelöffel Senf verrührt man mit 1 Eßlöffel feinem Öl, 1/2 Flasche Rotwein und 1 Tassenkopf brauner Coulis, in der die Schale einer Pomeranze, 1 Zitrone durchgekocht wurde, dann fügt man 200 *g* Johannisbeergelee dazu, streicht die Sauce durch ein Sieb und gibt sie kalt auf.

700. Frischling. Der Frischling oder junges Wildschwein wird gut abgesengt, geputzt, in 4 Teile zerlegt, gesalzen und in Wein und Essig mit Gewürz, Wurzelwerk und Zwiebeln gedämpft, dann macht man eine Lage von geriebenem Schwarzbrot mit etwas Zucker, Zimt und Rotwein über die Stücke, beträufelt diese mit dem Fett der Brühe, läßt die Kruste im Ofen braun backen und gibt eine Kirsch- oder Hagebuttensauce dazu. Kleinere Frischlinge dämpft man im ganzen und gibt Kapern- oder Kirschsaftsauce dazu.

Wildpretschüssel.

Spießer.

701. Gefüllter Frischling. Man legt einen gut gesengten und geputzten Frischling in eine Marinade mit Wachholderbeeren 1—2 Tage, trocknet ihn dann ab, reibt ihn mit Salz, Gewürz und Nelken ein, füllt ihn mit einer Farce von gehacktem Rindfleisch, in Butter geschwitzten Zwiebeln, würflig geschnittenem Speck, Zitronenschale, Schwarzbrot, 1 Ei, Kapern, 3 Löffel Essig, Salz, Pfeffer und Nelken, näht ihn zu, umbindet ihn mit einem butterbestrichenen Papier und bratet ihn unter fleißigem Begießen; man gibt hierzu Zitronen- und Kapernsauce.

702. Frischling in Gelee oder Aspik. Das junge Tier wird rein geputzt, der Länge nach voneinander geschnitten, in 3 fingerbreite Stücke zerteilt und diese kocht man in 1/2 *l* Essig, ebensoviel Fleischbrühe, einige Scheiben rohen Schinken, 2 Zwiebeln, 2 Mohrrüben, etwas Sellerie und Petersilie, Kapern, Nelken, Estragon, Thymian und Muskatblüte, gut zugedeckt, langsam weich und läßt sie in der Brühe bis zum völligen Erkalten stehen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es und legt es in eine Brühe, läßt sie einkochen, klärt sie mit Weißei, filtriert sie durch ein Tuch und gießt sie in die auf Eis mit dem Fleisch gestellte Form. Sobald das Gelee erstarrt ist, stürzt man die Form um und gibt den Frischling in Aspik mit einer Remouladensauce auf.

703. Wildschweinskopf, gefüllt. Wenn man das getötete Wildschwein mit einem glühenden Eisen gesengt hat, wird der Kopf abgeschnitten, gut gereinigt, unter dem Kinnbein aufgeschnitten und die Knochen herausgelöst; der Kopf wird innen mit Salz und Pfeffer bestreut und folgendermaßen gefüllt: 2 *kg* Kalbsnuß, 1 *kg* Speck und 750 *g* Wildschweinfleisch werden zusammen fein geschnitten, gesalzen, mit 10 Stück Wachholderbeeren, etwas weißem Pfeffer, einige gebratene Schalotten und Muskatnuß im Steinmörser fein gestoßen und hierauf durch ein Sieb gestrichen. Man bestreicht nun die innere Seite des Kopfes mit der angegebenen Farce, belegt diese abwechselnd mit Schinken, Zunge, Speck, Gänseleber, Trüffeln und Schweinefleisch, bestreicht es wieder fingerdick mit Farce, gibt eine Lage Schinken ꝛc. darauf und fährt so fort, bis der Kopf gefüllt ist. Hat man nun als letzte Lage Füllung aufgestrichen, so gibt man dem Kopf seine frühere Form, näht ihn dann zu und belegt die Öffnung des Halses mit einer der Größe derselben entsprechenden Speckplatte. Der Kopf wird nun in die Mitte eines ausgebreiteten Tuches auf den Hals gestellt, zu beiden Seiten des Kopfes zwei ganz dünne Holzbrettchen gegeben, welche mit einem breiten Band festgebunden werden, damit der Kopf seine natürliche Form beibehält und nun bindet man das Tuch, auf welchem der Kopf steht, knapp über demselben mit Bindfaden zusammen. Dieser eingebundene Kopf wird nun in einen Topf gegeben, etwas Wurzelwerk, Gewürzkräuter, ganzes Gewürz und Salz dazu getan und so viel weißer Wein, gemischt mit Essig und Wasser, darüber gegossen, daß die Flüssigkeit 3 Finger hoch über dem Kopf zusammengeht. So läßt man den Kopf 4—5 Stunden zugedeckt kochen, gießt aber von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach, um das verkochte zu ersetzen. Nach dieser Zeit wird der Kopf mit der Brühe an einen kühlen Ort gestellt. Den nächsten Tag nimmt man ihn heraus, nimmt das Tuch und die Holzbrettchen weg, trocknet ihn mit einem Tuch, stutzt die Ohren etwas zu. Die Augen werden mit dem Weißen 1 hartgekochten Eies und mit Trüffeln nachgeformt. Der Rüssel wird mit aufgelöster Suppenglace bestrichen, so auch der ganze Kopf. Die Halsöffnung wird nun gleichmäßig durchgeschnitten, damit der Kopf stehen kann, wenn man ihn aufgibt; wie beim Preßkopf wird gehackter Aspik zum Garnieren benutzt.

704. Wildschweinszungen werden ebenso bereitet wie die Hammel- oder Kalbszungen (siehe daselbst). Dasselbe gilt von dem Wildschweinsgehirn und den Nieren, die man nach den bei Kalbsgehirn und Kalbsnieren gegebenen Rezepten verschiedenartig bereiten kann.

705. Crepinettes von Wildschweinsleber. Hierzu nimmt man 1/2 Schweinsleber, schabt sie aus Haut und Sehnen, hackt sie mit ebensoviel frischem Schweinefett recht fein, würzt sie mit Salz, gestoßenem Pfeffer, Gewürzen, etwas Thymian und Majoran, und streicht die Masse durch ein grobes Sieb. Nun schneidet man ein frisches Schweinsnetz in kleine Vierecke, streicht auf diese etwas von der Leberfarce, klappt die Ränder des Netzes über, gibt den Crepinettes eine viereckige oder ovale Form, bäckt sie sodann von beiden Seiten gar und verwendet sie als Gemüsegarnitur.

Der Hirsch.

Wie beim Schlachtvieh ist es auch beim Wild erforderlich, daß man es je nach der Jahreszeit längere oder kürzere Zeit vor dem Verbrauch hängen läßt, damit das Fleisch zart und mürbe werde. Doch darf dies nicht so lange dauern, daß es einen unangenehmen Geruch oder Geschmack annimmt. Am besten bewahrt man es an einem trockenen, der Zugluft ausgesetzten Orte oder auf dem Eise, womöglich noch in der Haut auf. Kauft man das Wildpret schon zerlegt, so kann man sich durch das Aussehen des Fleisches, welches dunkelrot sein muß, und durch den

Geruch leicht von der Frische desselben überzeugen. Wenn es sich von selbst versteht, daß man das Wildfleisch vor dem Gebrauch so sauber wie möglich abwäscht, so ist doch das längere Wässern desselben durchaus zu verwerfen, denn es werden dadurch dem Fleisch die besten Säfte entzogen, der Geschmack des verdorbenen aber durchaus nicht verbessert. Nur sehr zerschossene oder zerrissene Bruststücke könnte man längere Zeit wässern, um das Blut daraus zu entfernen. Das Fleisch von ein- und zweijährigen Tieren ist bei Hirschen, sie heißen dann Spießer, am zartesten. Man nimmt zum Braten die Keule, den Rücken oder Ziemer und kann die Filets (Mürbebraten) besonders auslösen und zubereiten. Von den übrigen Teilen des Hirsches benutzt man noch das Blatt zum Braten; die Brust und den Hals verwendet man zu Ragouts, Pains usw. Da das Fleisch von Dammwild ganz derselben Bereitungsart unterliegt, so ist es in den nachfolgenden Rezepten nicht besonders erwähnt.

Name	Bratenzeit	Butterverbrauch
Hirschrücken, gespickt . .	ca. $1^1/_2$ kg = 1 Stunde, 3 kg = $1^1/_2$ Stunde Ganze Rücken entsprechend länger.	125—250 g
Hirschkeule, gespickt . .	ca. $1^1/_2$ kg = $1^1/_2$ Stunde, 3 kg = 2 Stunden	125—250 „
Hirschblatt	„ $1^1/_2$ „ = $1^1/_2$ „ 3 „ = 2 „	125—250 „
Hirschlende, Filet . . .	Eine schwache Lende = $^3/_4$ Stunde „ starke „ = 1 „	150—250 „

706. Gebratene Hirschkeule. Die Hirschkeule wird rein gewaschen, von allen daran befindlichen Haaren befreit, sauber abgehäutet und mit nicht zu kleinen Speckfäden zuerst auf der unteren, dann auf der oberen Seite recht sauber gespickt. Dann legt man die gespickte Keule in eine große Kasserolle in zerlassene Butter mit würflig geschnittenem Speck, bestreut sie mit Salz und bedeckt sie mit einem butterbestrichenen Papier. 1 Stunde bratet sie zugedeckt, dann begießt man sie fleißig mit Butter und gießt allmählich etwas Wasser zu. Gegen Ende der Bratzeit, 2 bis 4 Stunden (je nach dem Alter des Tieres), gießt man etwas saure Sahne zu und bestreicht den Braten damit. Das Bratenjus bereitet man wie gewöhnlich, indem man den Bratensatz mit etwas Bouillon oder Jus losspült, durchgießt, vom Fett befreit und mit Klarmehl seimig macht. Ein Zusatz von saurer Sahne verbessert den Geschmack der Bratensauce.

707. Gebratener Hirschziemer, italienisch. Tags vor Gebrauch häutet und spickt man den Hirschziemer, bestreicht ihn mit Olivenöl, mariniert ihn mit Zitronenscheiben, Zwiebeln, Petersilie, Wurzeln, etwas Thymian. Aus dieser Marinade wieder genommen, mit viel Butter, fetten Schinkenscheiben mit Kräutern und Wurzeln in die Pfanne gelegt, zugedeckt, in heißen Ofen gebracht, fleißig begossen, nach 15 Minuten mit $^1/_2$ Tasse sehr heißem Essig begossen, gesalzen. Nach 40—50 Minuten ist der Braten gar. Auf eine warme Schüssel herausgenommen, die Sauce entfettet, mit 1 Tasse dick eingekochter, heißer, saurer Sahne und Bouillon losgekocht, den Braten legt man in die Pfanne zurück, begießt mit der Sauce heiß, läßt gut Farbe nehmen, passiert die Sauce und richtet ihn an.

708. Gebratener Hirschziemer, deutsch. Der Hirschziemer wird abgewaschen, gehäutet und der Länge nach gespickt. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, gießt 250 *g* siedende Butter darüber, bestreut ihn mit Salz und bratet ihn in $1^1/_2$—2 Stunden gar. Ehe er gar ist, wird er mit saurer Sahne begossen. Man läßt den Ziemer unter wiederholtem Begießen sich schön braun färben. Das Bratenjus wird wie gewöhnlich bereitet.

709. Hirschkeule oder Hirschrücken auf süddeutsche Art. Man legt auf den Boden der Pfanne Zwiebelscheiben, Mohrrüben in reichlich zerlassene Butter und bratet unter fleißigem Begießen das Fleisch langsam gar, würzt die Sauce mit Nelken, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und einigen Zitronenscheiben und, wenn der Braten gar auf eine Schüssel gelegt ist, entfettet man die Sauce und läßt sie mit 1 Löffel Mehl und 1 Glas Weißwein aufkochen, ehe man sie durchseiht.

710. Hirschkeule oder Hirschrücken, französisch. Ehe man den gespickten Braten an den Spieß steckt, reibt man ihn mit Provenceröl und Salz ein und verkocht den abgetropften Bratensaft mit Wein, Estragon, Petersilie und gehackten Schalotten.

711. Hirschziemer am Spieß. Nach Vorschrift häutet, säubert und spickt man den Hirschziemer, bindet ihn an den Bratspieß, dreht ihn einige Mal über dem Feuer um, begießt und bestreicht ihn mit Butter, bestreut den Braten, wenn die Butter eingezogen, mit Salz und brät ihn $1^1/_2$ Stunden unter fleißigem Begießen und Drehen am Spieß. Indes vermischt man in der untergestellten Pfanne $^1/_2$ *l* saure Sahne mit ebensoviel Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, einige entkernte Zitronenscheiben zu dem abgetropften Bratensaft und begießt das Fleisch während des Bratens mit dieser Mischung, bis es genügend saftig und weich ist. Die Sauce seiht man durch.

Gemse.

712. Hirschbraten mit der Kruste, englisch. Man bereitet einen 3 cm dicken Teig von $1^1/_2$ *kg* Mehl, Salz, 4 Eiern und etwas Wasser, steckt die abgehäutete, mit Salz bestreute Keule an den Spießapparat, hüllt sie ganz in den Teig, bindet ein mit Butter bestrichenes Papier darum, dreht die Keule über dem Feuer, bis der Teig eine feste Kruste bildet, wobei man das Papier öfters mit Butter begießt, rückt die Keule vom Feuer ab und läßt sie 3—4 Stunden bei gleichmäßigem Drehen des Spießes braten. Hat man mit einer Spicknadel versucht, ob das Fleisch mürbe ist, so nimmt man das Papier ab, bestreicht den Braten mit Fleischglanz und gibt eine Sauce von Johannisbeeren dazu oder gibt ihn, wenn es ein Eingangsbraten zu großer Gastmahlzeit ist, garniert mit grünen Bohnen, Mixedpickles, gerösteten Kartoffeln oder Kastanien auf.

713. Hirschblatt. Man häutet und spickt ein Blatt, legt es in reichliche Butter in die Pfanne, übergießt es mit bräunlich gesiedeter Butter, bestreut es mit Salz und bratet es unter fleißigem Begießen. Ist der Braten halb gar, gießt man saure Sahne zu und bestreicht ihn damit, wodurch er saftiger und wohlschmeckender wird, zuletzt kocht man, wie bei jedem Braten, den Satz mit etwas siedendem Wasser von der Pfanne los und gibt den Braten mit der Sauce auf.

714. Mürbebraten vom Hirsch. Man wäscht die Filets, häutet sie, spickt sie gleichmäßig und bratet sie 3/4—1 Stunde in Butter unter öfterem Begießen gar.

715. Schnitten von Hirschfilet wie Beefsteak gebraten oder auf dem Roste geröstet, nachdem man sie mit Pfeffer und Salz bestreut, in Olivenöl oder zerlassene Butter getaucht, und wenn sie schön braun geröstet, vermischt man etwas Jus mit Soja (siehe daselbst) und Zitronensaft und gibt sie in dieser Sauce.

716. Hirschziemer mit Ragout fin. Der Ziemer wird recht sauber abgehäutet, dann gespickt und ein paar Stunden mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie und etwas feinem Provenceröl mariniert. Dann bestreicht man den Boden einer passenden Kasserolle mit Butter, bedeckt ihn mit einigen mageren Schinkenscheiben und legt die Stücke darauf, welche man leicht mit Salz bestreut hat. Nun gießt man 2 Löffel Jus und Butter darüber, bedeckt dieses Fleisch mit einem Butterpapier und läßt es in 1 bis 1 1/2 Stunden langsam gar dämpfen und zuletzt unbedeckt mit der Brühe unter öfterem Begießen schön braun glacieren. Mit den Knochen bereitet man ein nicht zu dunkles Wildjus, entfettet es, gießt es durch ein Sieb und vermischt es mit Tomatenmarmelade. Hierauf setzt man aus kleinen Klößen von Fischfarce, in runde Scheiben geschnittener Kalbsmilch, Champignons, Krebsschwänzen und farcierten Oliven ein Ragout zusammen, zu welchem man einen Teil der Tomatensauce gießt und es dann im Wasserbad warm setzt. Von der zu den Klößen verwendeten Fischfarce hat man ovale flache Klöße geformt, die man mit in Scheiben geschnittenen Trüffeln oder roter Pökelzunge geschmackvoll verziert und in kochendem Wasser oder Bouillon gar ziehen läßt. Mehrere recht weiße Kalbsmilchstücke hat man fein gespickt und in Jus schön braun glaciert. — Von den Krebsen läßt man 10 Stück ganz zurück und hält sie in etwas Wasser und Butter heiß. — Sind alle diese Vorbereitungen beendet, so schneidet man die Hirschfilets in schräge Querscheiben und richtet sie in frühere Gestalt auf einer Brot- oder Reisunterlage (siehe daselbst) an. Dann füllt man das Ragout rings um den Braten und verziert es mit den Krebsen, den Klößchen und den Trüffeln. In den Braten steckt man die beliebten mit Rübchen geschmückten Spieße.

Brathaube.

717. Hirsch-Escalops wie Kalbs-Escalops (Rundschnittchen).

718. Hirschfleisch-Pastete. Man schneidet das Fleisch eines abgelegenen Ziemers in Stücke, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und feinen Kräutern und übergießt sie mit Butter. Dann bereitet man von 1 *kg* Fleisch, wozu man die Fleischabgänge benutzen kann und 125 *g* Speck fein zerhackt, eine Farce mit zerschnittenen Trüffeln in Madeira und Fleischbrühe weich gekocht. Nun macht man auf der Pastetenform einen Blätterteigboden und Rand, füllt die Hälfte der Farce auf den butterbestrichenen Boden, dann ordnet man die Fleischscheiben und die Trüffeln darauf, streicht den Rest der Farce darüber, belegt sie mit Scheiben von Speck, bedeckt sie mit einem Teigdeckel, in dessen Mitte ein kleines Loch mit erhöhtem Rand gemacht wird, bäckt sie 1 1/2 Stunden im heißen Ofen und gibt sie übergossen mit Trüffelsauce auf. Man gibt durch die Öffnung des Teiges eine kurze eingedämpfte Madeirasauce, damit die Pastete saftig ist.

719. Gebackene Hirschleberspeise. Man kocht gut abgehäutete Hirschleber 1/4 Stunde in schwachgesalzenem Wasser, reibt sie dann, wenn sie erkaltet, auf dem Reibeisen, oder man drückt sie durch die Fleischhackmaschine, schwitzt Zwiebel und Butter weich, verrührt sie mit 4 Eiern wie zum Rührei, fügt die zerriebene Leber, noch 4 Eier, 4 Eßlöffel geriebene Semmel und 4 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot, 1 Prise Salz und Pfeffer und etwas Muskatnuß hinzu, füllt die gut untereinander gerührte Masse in eine mit Speckscheiben belegte Form, deckt sie mit dünnen Speckscheiben zu und bäckt sie 1/4 Stunde bei mäßiger Hitze.

720. Hirschleber auf Jägerart. Man wäscht und häutet die Leber, schneidet sie in Würfel oder Scheiben, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bestäubt sie mit Mehl und dämpft sie 8 Minuten in Butter. Die Sauce verrührt man mit 1 Teelöffel Senf und 1 Teelöffel Essig.

721. Hirschohren. Die möglichst frisch abgeschnittenen Ohren werden mit Salzwasser abgekocht, worauf man ihnen die Haut mit den Haaren abzieht, die Ohren putzt und im Wasser abkühlt. Nun schneidet man sie in nudelartige Stücke, dämpft sie mit Zitronen- und Trüffelscheiben, Muskatblüte, 60 *g* Butter und 3 Löffel geriebener Semmel in 1/2 *l* gute Fleischbrühe. Auch die Hirschfüße und das Maul kann man zu dieser Bereitung mit verwenden.

722. Ragout von Hirschbratenresten. Die Reste von Hirschbraten verwendet man, in zierliche Stücke geschnitten, zu einem Ragout, indem man dazu eine seimige Ragoutsauce macht (siehe Saucen) und einen Reisrand (siehe daselbst) herumlegt oder Kartoffeln dazu gibt

723. Hirschkuchen (Pain). Das Fleisch aus dem Blatt oder Abgänge von der Keule oder Hirschleber werden zur Hälfte roh aus Haut und Sehnen geschabt, die andere Hälfte aber in Würfel geschnitten und mit einer ebenfalls fein geschnittenen Zwiebel in Butter oder zerlassenem Luftspeck auf dem Feuer rasch steif gebraten. Dann hackt man beides mit 100 *g* Luftspeck oder frischem Schweinefett recht fein, fügt 150 *g* geweichte Semmel auf 1 Pfund geschabtes Fleisch, Salz, Pfeffer und 1 Ei dazu, stößt diese Farce im Mörser, oder reibt sie in der Reibesatte recht fein und streicht sie durch ein Sieb, legt eine glatte Form mit feinen Speckbarden aus, füllt die Farce hinein und läßt im Wasserbad in 1—1 1/2 Stunde langsam gar kochen. Ist der Kuchen kalt geworden, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon und verziert ihn.

724. Hirschpfeffer. Hals, Brust oder das Schulterblatt werden gut gewaschen, in Stücke geschnitten, diese mit zerlassenem Speck und Butter von allen Seiten gebräunt. Nun gießt man siedendes Wasser dazu, dämpft es eine Weile, nimmt den Schaum ab und fügt Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Salz, 2 zerschnittene

Zwiebeln, einige Löffel geriebenes Schwarzbrot, Zitronenschale, klein geschnittene Gurken und 1 Tasse Essig hinzu. Dies wird zusammen gekocht, bis das Fleisch weich ist. Der Sauce fügt man zuletzt ein Glas Rotwein zu, gießt sie durch ein Sieb und richtet das Fleisch darin an.

Das Reh.

Alles, was man vom Hirsch bereiten kann, läßt sich auch vom Reh herstellen, nur daß das Fleisch zarter und die Koch- und Bratzeit daher kürzer ist.

Gegenstand	Bratenzeit	Butterverbrauch
Rehkeule gespickt . . .	Eine schwache Keule = 1 1/2 Stunde „ starke Keule = 1 1/2—2 Stunden	250—350 g
Rehrücken, gespickt . . .	Ein schwacher Rücken = 3/4 Stunde „ starker Rücken = 1—1 1/4 Stunde	250—300 „
Rehblatt, gespickt . . .	„ schwaches Blatt = 1 Stunde „ starkes Blatt = 1 1/2 Stunde	100—200 „

Gespickte Rehblätter.

725. Gebratene Rehkeule. Die gehörig abgehängte oder einige Tage in saure Milch gelegte Keule wird gewaschen, gehäutet, gespickt, gesalzen und in eine Pfanne mit reichlicher, kochender Butter unter häufigem Begießen recht saftig gebraten; im Verlauf der Bratzeit gießt man nach und nach etwas kochendes Wasser oder fetten sauren Rahm zu. Ist der Braten gar und schön braun, so legt man ihn auf eine Schüssel, hält ihn warm, kocht den zusammengerührten Bratenfond mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe los, gießt die Sauce durch und reicht sie zu dem Braten, dessen Knochen man mit einer krausgeschnittenen Papiermanschette verziert.

726. Rehkeule, französisch. Eine ordentlich abgelegene Keule wird gehäutet, gespickt und 1—2 Tage in eine Marinade von einigen Löffeln Öl, Salz, Gewürz, Zwiebelscheiben, ein wenig Thymian und 1 Flasche Rotwein gelegt, wobei man sie mehrmals umwendet. Dann trocknet man sie ab, brät sie 1 1/2 Stunden am Spieß oder in einer Pfanne und begießt sie dabei mit Butter und einem Teil der Marinade; man reicht eine Pfeffersauce dazu.

727. Rehkeule, italienisch. Man spickt die abgehäutete Keule, hackt dann Petersilie, Salbei, Kerbel, Basilikum, Estragon und Pimpernelle, gibt 1—2 Lorbeerblätter dazu, vermischt die Kräuter mit einigen gestoßenen Gewürznelken, bestreut die Keule von allen Seiten damit und legt sie über Nacht in eine Essigbeize. Am folgenden Tag dünstet man den Braten zuerst 1 Stunde in Butter und einem Teil der Beize, brät ihn dann unter fleißigem Begießen unter einem, mit glühenden Kohlen belegten Deckel hellbraun, wobei man 1/4 l sauren Rahm zugießt und die Sauce entfettet.

728. Rehschlegel am Spieß. Der Schlegel vom jungen Reh wird, nachdem er abgehäutet ist, mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, dann auf den Spieß gesteckt, hierauf mit 2 mit Butter bestrichenen Bogen Papier überbunden und

1 Stunde bei mittelstarkem Feuer gebraten. 1/2 Stunde vor dem Anrichten wird das Papier wieder abgenommen, die Flamme hell gemacht, damit das Fleisch eine schöne braune Farbe bekommt. Beim Anrichten wird das Bein mit einer Papiermanschette besteckt, und etwas Fleischgallert mit pikanter Sauce dazugegeben.

729. Gebratener Rehziemer wie Hirschziemer.

730. Reh-Kotelettes mit Trüffeln. Nachdem man den Rehziemer der Länge nach voneinander gespalten, haut man den Rückenknochen ab, häutet das Fleisch sauber, schneidet jede Hälfte des Ziemers in fingerdicke Kotelettes, schlägt diese mit dem Hackemesser etwas breit, bestreut sie mit Salz und sautiert sie in zerlassener Butter rasch von beiden Seiten. Von den Rehknochen hat man mit gutem Jus und etwas Rotwein eine nicht zu dicke Sauce gekocht, mit etwas Braunmehl und Trüffelabfälle, die man durchgießt und im Wasserbad warm stellt. Die gereinigten und in Scheiben geschnittenen Trüffeln schwitzt man mit etwas Butter, Salz und Weißwein in 10 Minuten gar, richtet die Kotelettes kranzförmig auf einer mit einer Nudelteigbordüre versehenen Schüssel an, tut die Trüffeln in die leergebliebene Mitte, begießt die Kotelettes und Trüffeln mit einem Teil der Sauce und gibt den anderen in einer Sauciere besonders.

731. Rehrücken, gebraten à la St. Hubert. Ein am Spieß oder in der Pfanne recht saftig gebratener Rehrücken wird beim Anrichten mit etwas Wachholderbeersauce übergossen, mit Silberspießchen besteckt, an denen Sträußchen von ausgebackener Petersilie befestigt sind, und mit einer Garnierung von ganzen, nicht gar zu kleinen, in Butter und Zitronensaft weich gedünsteten Champignons verziert, die man rings um den Schüsselrand aufstellt.

Zierspieße. Rehziemer.

732. Rehschnitzel. Das Fleisch von einem gut abgelegenen mürben Rehrücken wird an beiden Seiten abgelöst, von der Haut befreit, querdurch in fingerdicke nicht zu kleine Scheiben geschnitten und diese mit dem Messerheft breitgeschlagen. Im übrigen wie Schweins- und Kalbsschnitzel bereitet und zur Beilage von Gemüse verwendet.

733. Reh-Kotelettes. Von einem gut abgehäuteten Rehrücken mache man Kotelettes wie die Hammelkotelettes, sautiere sie in Butter gar, richte sie in schönem Kranze auf eine Schüssel an, glaciere sie mit Fleischglanz und gebe eine Champignonsauce in die Mitte.

734. Reh-Rouladen. Aus einer gut abgehäuteten Rehkeule schneidet man nicht zu dünne Scheiben, bestreut sie mit Salz, legt sie eine Stunde in Provenceröl und Zitronensaft, dann bestreicht man sie mit einer Farce von feingehacktem Fleisch,

Sardellen, geriebener Semmel, gehackter Zitronenschale, Salz, Pfeffer und in Butter geschwitzten feinen Kräutern. Die so bestrichenen Rouladen rollt und bindet man zusammen, legt sie in eine Kasserolle, bedeckt sie mit Speckscheibchen, gießt so viel Fleischbrühe nebst etwas Wein und einigen Löffeln Essig darauf, daß die Flüssigkeit fast darüber steht, dämpft sie ganz langsam unter einem mit glühenden Kohlen belegten Deckel bei gelinder Unterhitze weich, seiht die Sauce durch, entfettet sie, verkocht sie mit etwas saurem Rahm und richtet sie über den von den Fäden befreiten Rouladen an.

735. Granate von Reh. Das Fleisch von Keule, Ziemer oder Blättern wird gewaschen, gehäutet, von den Knochen gelöst und in kleine Fricandellen geschnitten, die man auf der einen Seite abrundet, auf der anderen aber zuspitzt, so daß sie eine herzförmige Gestalt bekommen. Vierzehn reichen für 10—12 Personen aus. Hierauf spickt man die Frikandellen mit feinen Speckfäden, doch dürfen diese nicht zu weit hervorstehen, und bereitet von den Fleischabfällen mit einem Drittel so viel Butter, einem Drittel so viel Panade, als man Fleisch hat, eine nicht zu feine Farce. Dann setzt man von in Butter einpassierte Champignons, runde Scheiben geschnittener Kalbsmilch, Krebsschwänze, aus einem Teil der obigen Farce bereitete Klößchen und einer dick eingekochten braunen Sauce ein schmackhaftes Ragout zusammen. Sind diese Vorbereitungen beendet, so belegt man eine hinreichend große Form in Gestalt einer halben Kugel mit dünnen Speckbarden und rangiert die mit etwas Salz bestreuten Rehfrikandellen dicht aneinander hinein und zwar so, daß die spitzen Enden auf dem Boden, die runden am Rande der Form zusammenstoßen. Nun bestreicht man die Frikandellen auf der inneren Seite etwa einen Finger dick mit der noch übrigen Farce, drückt diese fest auf das Fleisch, damit alle etwa noch vorhandenen Zwischenräume ausgefüllt werden, füllt das inzwischen erkaltete Ragout in die leere Mitte, bedeckt es mit einer fingerdicken Farcelage, die man recht glatt streicht, und legt ein rundes Butterpapier darüber. Die Form setzt man in ein flaches Geschirr mit kochendem Wasser in die Bratröhre und läßt die Granate gar werden. Beim Anrichten läßt man sie einige Minuten abkühlen, ehe man sie auf eine runde Schüssel stülpt, hebt die Form ab und entfernt die Speckbarden. Dann bestreicht man die Granate mit dem eingekochten Rehjus, setzt sie einige Augenblicke in den Ofen, damit die Glace festklebt, wiederholt das Bestreichen mit dem Jus nochmals und gibt die Granate mit einer braunen Champignonsauce, in welche man das übrig gebliebene Rehjus verrührt hat, zur Tafel.

736. Klops vom Reh. Dazu schabt man das Fleisch der Blätter aus den Sehnen und Häuten, hackt es fein und verfährt damit wie bei Klops vom Rind.

737. Reh-Ragout wird bereitet wie Hirschragout.

738. Gebratene Reh-Leber. Die Rehleber gilt als besonderer Leckerbissen und wird auf sehr verschiedene Art zubereitet; am häufigsten brät man sie, indem man sie abhäutet, in Scheiben schneidet, in Mehl mit etwas Pfeffer und Salz umwendet und in eine Pfanne mit kochender Butter auf beiden Seiten braun und gar werden läßt.

739. Gedämpfte Reh-Leber. Man legt die Leber einige Stunden in Milch, trocknet sie ab, beseitigt alle Sehnen und Häute, bestreut sie mit Salz, spickt sie mit feinen Speckstreifen und dünstet sie ½ Stunde in Butter, wobei man öfters

1. Steckrübe oder gelber Unterkohlrabi. 2. Sellerie. 3. Salat- oder Lattigkopf 4. Zwiebel. 5. Karotte. 6. Perlzwiebel. 7. Schalotten. 8. Runde Roterübe. 9. Porré. 10. Lange Roterübe. 11. Teltower Rübchen. 12. Schwarzwurzel.

heißes Wasser oder Fleischbrühe angießt und den Saft einer Zitrone hinzufügt. Wenn die Leber beinahe weich ist, gießt man einige Löffel Rahm oder auch Madeira zu der Sauce, läßt sie kurze Zeit damit dämpfen und richtet sie mit der Sauce an.

740. Reh-Leber auf Jägerart. Die sauber gewaschene, abgehäutete Leber wird in Scheiben geschnitten, mit fein gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz bestreut, in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bestäubt und mit etwas Essig gekocht. Man schneidet die gehäutete Leber in große Würfel, brät dieselben in braun gemachter Butter mit einer geriebenen Zwiebel 8 Minuten unter stetem Umrühren, bestreut sie mit Mehl, kocht sie mit ein wenig Fleischbrühe auf und fügt zuletzt etwas Essig, eine Prise Zucker und einen gehäuften Kaffeelöffel Senf hinzu.

Der Hase.

Bratenzeit: Ganz junge Hasen $1/4$, ein junger größerer $1/2$ Stunde ältere $1-1\frac{1}{2}$ Stunde.
Butterverbrauch 150 - 300 Gramm.

Am besten und für die Küche am brauchbarsten sind die Hasen vom September bis zum Februar. Beim Einkauf hat man darauf zu sehen, daß der Hase durchaus keinen üblen Geruch habe und auf dem Rücken recht voll im Fleische sei. Junge Hasen unterscheidet man, wenn sie schon vollkommen ausgewachsen sind, von alten dadurch, daß bei ersteren sich die Ohrlappen leicht einreißen lassen. Ist der Hase noch nicht ausgeweidet, so schneidet man vom Schwanz aus den Leib der Länge nach auf, nimmt das Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber, behält Leber, Herz und Lunge und wirft das übrige Eingeweide fort. Nun löst man das Fell am Bauch von der Haut und schneidet ringsum die Pfötchen die Haut ab, schlägt das Fell zurück, hilft, wo es nicht anders geht, mit dem Messer nach und zieht das Fell über den Rücken und die Keulen herunter, löst das Fell von den Vorderläufern ab, schneidet die Ohren weg und zieht den Balg vollends über den Kopf. Kopf und Hals werden abgeschnitten und später mit Herz, Lunge und Leber zum Hasenpfeffer verwandt. Vor dem Kochen werden auch die Vorderläufe abgehackt, welche man abzieht und dann zum Braten legt. Die Bauchhaut und Rippen werden gleichfalls abgeschnitten. Nachdem nun der Hase abgewaschen und von den noch etwa daran hängenden Haaren befreit ist, legt man ihn auf ein Brett, häutet die Keulen auf der oberen und unteren Seite, und ebenso den Rücken, knickt den Schlußknochen, damit die Keulen gut liegen; spickt ihn mit dünnen Speckstreifchen, so daß auf jede Seite des Rückens zwei Reihen kommen, spickt ebenso die Keulen und Läufer und bereitet ihn wie in folgenden Rezepten.

741. Hasenbraten, in der Röhre bereitet. Den in obiger Weise vorbereiteten Hasen salzt man, legt ihn mit der Fleischseite nach oben in eine Pfanne, in welcher man 200 *g* Butter hat steigen lassen, man beträufelt den Hasen mit heißer Butter und brät ihn in gutdurchheiztem Ofen unter fleißigem Begießen $3/4$ Stunden, allmählich etwas heißes Wasser an die Sauce gießend. Den Bratenfonds kocht man mit siedendem Wasser von der Pfanne los, gibt auch vorher zur Verfeinerung des Geschmackes eine Obertasse saure Sahne an die Sauce, während der Braten in der Pfanne ist. Alte Hasen legt man erst einen Tag in Milch oder Buttermilch, oder begießt sie vor dem Braten mit Arak, den man anbrennt und einziehen läßt.

742. Hasenbraten, süddeutsch und österreichisch. Derselbe wird vorbereitet, gesäubert, bis 2 Tage in eine Beize oder Marinade von Essig, Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz und 1 Lorbeerblatt gelegt, getrocknet, gesalzen und wie in der vorhergehenden Nummer gebraten.

743. Hasenbraten, französisch. Die Franzosen nehmen zum Braten nur den Rücken des Hasen, während sie die andern Teile zum Civet verwenden, welches wir in der folgenden Nummer beschreiben. Sie spicken den Rücken reichlich und braten ihn am Spieß unter fleißigem Begießen mit Butter. Dazu geben sie eine Lebersauce, wozu die geriebene Hasenleber mit fein gehackten Schalotten in Butter geschwitzt wird, mit etwas Weißwein und Bouillon verkocht, das aufgefangene Hasenblut dazu und etwas Salz und Pfeffer.

744. Civet vom Hasen. Hierzu nimmt man die Läufe, Keulen, den in 2 Hälften geteilten Kopf, die Leber und das Herz, dann bratet man 80 *g* magern in Würfel geschnittenen Speck, legt die Hasenstücke hinein, läßt sie eine Zeit lang auf beiden Seiten in dem Fett schmoren, überstreut sie mit einem Eßlöffel voll Mehl, übergießt sie mit 1/2 Flasche Rotwein und 1/4 *l* Fleischbrühe; nun würzt man sie mit Salz, Pfeffer, Gewürzkörnern, einem Kräuterbündchen, Wachholderbeeren, Zitronenschale, in Butter gedünsteten Zwiebeln und Champignons und läßt sie 1/4 Stunde dämpfen. Dieses Civet kann man auch von jedem andern Wild und Kaninchen bereiten.

Hasenbraten.

745. Englischer Hasenbraten. Man bereitet eine pikante Farce aus 70 *g* Schinken, 125 *g* gewiegtem Nierenfett, der feingehackten Leber des Hasen, 2 Eier, 180 *g* geriebene Semmel, 1 Teelöffel Petersilie, Basilikum, Thymian, Salz, Muskat, Cayennepfeffer, füllt damit den Hasen, näht ihn wieder zu, bindet Hinter- und Vorderläufe dicht an den Leib, steckt ihn an den Spieß und begießt ihn während des Bratens reichlich erst mit Sahne, dann mit Butter. Ist der Braten mürbe, so bestäubt man ihn mit Mehl, begießt ihn noch reichlich mit Butter und läßt ihn bräunen, das abgetropfte Jus verkocht man zur Sauce und gibt Johannisbeergelee dazu. Die Engländer nehmen auch Kopf und Ohren, weil sie das Gehirn als einen besonderen Leckerbissen betrachten.

746. Gedämpfter Hase. In einer flachen Kasserolle zerläßt man 125 *g* würflig geschnittenen Speck, legt den in Stücke zerteilten abgehäuteten Hasen hinein; sobald sich das Fleisch zu bräunen beginnt, bestreut man es mit Mehl, legt in die Sauce einige kleine Schalotten und Zwiebeln, gießt allmählich 1/2 *l* kochendes Wasser hinzu, würzt die Sauce mit Pfeffer, Salz, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 1 Nagel groß Knoblauch, läßt alles bei gelindem Feuer 1 1/2 Stunden schmoren; gießt etwas Rotwein hinzu, mit dem das Fleisch nochmals eine Weile dämpft; man entfettet und seiht die Sauce durch, ehe man sie aufgibt.

747. Hasen-Salmi. Man hackt 4 Schalotten, röstet sie in 20 *g* Butter, schwitzt daran etwas Mehl gelblich, verkocht dies mit 1/2 *l* kräftiger Fleischbrühe, 16—20 Champignons in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit Zitronensaft

beträufelt, mischt hierzu 1 Glas Weißwein, 1 Löffel Estragon-Essig, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zucker, legt in diese Sauce, wenn sie genugsam gekocht hat, die zerschnittenen Reste eines Hasenbratens und läßt dieselben darin heiß werden.

748. Hase in schwarzer Sauce. Man schneidet den abgehäuteten Hasen in 2 Finger breite Stücke, gibt diese mit 60 *g* Butter, 3 Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfeffer, ferner 1/4 *l* Rotwein und 1/4 *l* Bouillon in eine Kasserolle und läßt dies ungefähr 1 Stunde zugedeckt dünsten. Hierauf nimmt man die Hasenstücke heraus, rührt 1/4 *l* Sahne mit 1 Eßlöffel Mehl ab, gießt dies zur Sauce und läßt sie mit 40 *g* Zucker, und, wenn man etwas Hasenblut hat, auch mit diesem aufkochen. Sollte die Sauce zu dick sein, so gießt man einige Löffel Rotwein dazu, läßt sie aufkochen, worauf man sie passiert und nochmals aufkocht. Dann nimmt man das Fett rein ab und gießt die Sauce über die auf einer Schüssel zierlich angerichteten Hasenstücke. Man gibt dazu Polenta, beliebige Knödel, kleine, gebratene Zwiebeln oder dergleichen.

Hasenbratpfanne.

749. Hasenpfeffer. Man nimmt den in Stücken zerspaltenen Kopf des Hasen, Brust, Hals, Lunge, Leber und Herz, wäscht alles gut und kocht es mit Wasser, einigen Eßlöffeln Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz- und Lorbeerblatt weich, dann bräunt man Butter oder würflig geschnittenen Speck mit einer zerhackten Zwiebel, 1 Löffel Mehl und verkocht dies mit einer Hasenbrühe, 1 Gläschen Rotwein und einem kleinen Stück Zucker zu einer seimigen Sauce, in derselben läßt man das Fleisch kurze Zeit dämpfen.

Hase.

750. Galantine vom Hasen. 320 *g* feingeschnittenes Hasenfleisch, ebensoviel Schweinefleisch, 160 *g* feingeschnittener Speck, 1 Stück ausgeschabte Milz, 3 ganze Eier und 1 Eidotter, 80 *g* abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmel, das nötige Salz, eine Messerspitze Pfeffer, 5 Wachholderbeeren, 1 Gewürznelke und ein Sträußchen Thymian, dieses alles wird im Steinmörser sehr fein gestoßen, hierauf in eine tiefe Schüssel passiert und gut untereinandergerührt. 40 *g* kleinwürflig geschnittener Speck, 40 *g* gekochte, geräucherte, ebenso geschnittene Zunge, 1 kleine, rohe, würflig geschnittene Gänseleber, 5 Stück geschälte, würflig geschnittene Essig-Gurken, und, wenn man hat, würflig geschnittene Trüffeln, dieses alles wird mit dem Passierten gemischt, in eine lange, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und diese hierauf mehrmals geschüttelt, damit sich die Füllmasse fest zusammensetzt. Ein der Größe der Form entsprechendes weißes Schreibpapier wird mit einem Messer dreimal eingeschnitten, mit Butter bestrichen auf die Füllung gelegt, die 1 1/2 Stunden im Dunst zugedeckt kochen muß. Nach dieser Zeit stürzt man die Galantine auf ein Brett und läßt sie mit der Form zugedeckt 1/2 Stunde stehen. Dieser Pudding kann warm mit einer Wildpret-Sauce zu Tisch gegeben werden. Oder man bestreicht den Pudding den nächsten Tag mit aufgelöster Glace, schneidet ihn in 2 Messerrücken dicke Scheiben, richtet diese auf einer Schüssel an und garniert sie mit zerhacktem und ausgestochenem Aspik.

751. Escalopes vom Hasen, Hasenschnitten. Man wählt einen schönen, großen Feldhasen. Nachdem das Fell abgezogen wurde, wird er behutsam abgehäutet,

worauf man dann alles Fleisch des Hasen vorsichtig von den Knochen löst. Die zerhackten Knochen kommen sodann mit den Hasen-Abfällen in eine Kasserolle mit etwas Zwiebel, 5 Stück zerdrückten Wachholderbeeren, gemischtem Gewürz, 1 Lorbeerblatt, 5 Zweiglein Thymian, 1 Stück Schwarzbrot, $^1/_4$ *l* Rotwein, $^1/_3$ *l* Essig und $^1/_2$ *l* Wasser. Dies alles läßt man ungefähr 2 Stunden zugedeckt dünsten. Unterdessen schneidet man das Fleisch von dem Hasenrücken in 2 Finger breite, 1 Finger lange, Messerrücken dicke Stücke. Ebensolche Stücke schneidet man auch von dem Schenkelfleisch, die man dann alle behutsam mit einem flachen Messer überklopft und hierauf mit Pfeffer und Salz bestreut. Dann legt man diese Hasenstücke in eine flache, mit Butter ausgeschmierte Kasserolle, belegt dieselben mit einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier, und läßt dies bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort zugedeckt stehen. Unterdessen stellt man ein Sieb über eine tiefe Schüssel, schüttet den Inhalt der ersten Kasserolle samt den Knochen darauf, und passiert dies, gibt das Durchgedrückte in eine Kasserolle und läßt es aufkochen, sollte es zu dick sein, so gibt man 2 Löffel Madeirawein dazu. Ungefähr 8 Minuten vor dem Anrichten werden die Escalopes auf jeder Seite 2 Minuten schnell gebraten. Nun richtet man sie rundlaufend auf einer Schüssel an. Sollte die Sauce zu dünn sein, so rührt man in die in der Kasserolle zurückgebliebene Butter 1 Kochlöffel voll Mehl und gießt dies mit der Sauce auf, die man dann aufkocht und in die Schüssel zu den Escalopes gießt. Man garniert diese mit Halbmonden von Blätterteig oder gibt dazu Polenta, Rührkartoffeln, Bayrische Knödel oder dergleichen. Man kann auch einige geputzte, blätterig geschnittene Trüffeln über die Escalopes streuen und die Sauce darübergießen. Sie werden als Zwischenspeise gegeben.

752. Hasen in Butter geschwenkt (**Saute à la Poliganc**). Zu einer Schüssel für 10—12 Personen braucht man 2 junge, aber ausgewachsene Hasen, welche abgezogen, gewaschen und gehäutet werden. Man löst die Rückenmuskeln aus, schneidet sie in schräge fingerdicke Querscheiben, die man mit der Fläche des Hackemessers ein wenig breit klopft und herzförmig zustutzt. Dann legt man die eine Hälfte dieser Stücke in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreut sie leicht mit Salz und übergießt sie mit geklärter Butter. Die andere Hälfte spickt man mit feinen Speckfäden, belegt eine flache Kasserolle mit dünnen Speckbarden, legt die gespickten Filets dicht aneinander darauf, tut eine Zwiebel und einige Mohrrüben in die Mitte und bedeckt die Filets mit einem Butterpapier. Inzwischen löst man das Fleisch der Keulen von den Knochen, schabt es aus der Haut und den Sehnen, hackt es fein und streicht es durch ein Sieb. Halb soviel Butter, als man Fleisch hat, rührt man mit 6 Eigelben zu Sahne, rührt das Fleisch und einige Löffel braune Sauce, geriebene Semmel, sowie Salz, Pfeffer und Muskatnuß darunter. Nun füllt man die Farce in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Randform und läßt sie im bain-marie $^1/_2$ Stunde, ohne daß sie kocht, gar werden. Die Hasenknochen kocht man mit Kalbfleisch-Jus und etwas Rotwein aus, rührt von der durchgegossenen und entfetteten Brühe mit Braunmehl eine Sauce klar, kocht diese mit 1 Glas Madeira und dem Fond der zur Garnitur erforderlichen Champignons nicht zu dick ein und preßt sie durch ein Tuch. $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten gießt man etwas von dem Hasen-Jus oder sonst einem guten Fond auf die gespickten Filets und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen weich kochen und zuletzt unzugedeckt schön glacieren. Die ungespickten Filets sautiert man auf raschem Feuer von beiden Seiten und schwenkt sie, nachdem man die Butter abgegossen, mit ein paar Löffel von der Sauce durch. Dann stürzt man den Farcerand auf eine runde Schüssel, richtet auf demselben abwechselnd ein gespicktes und ein ungespicktes Filet im Kranze an, tut in die leer gebliebene Mitte in Butter einpassierte

und mit etwas Sauce durchschwenkte Champignons, übergießt das Ganze mit Sauce und gießt die übrige in eine Sauciere.

753. Am Spieß gebratener Hase mit aromatischen Kräutern, griechisch und italienisch. Der Hase wird abgehäutet, eingesalzen, mit Pfeffer und kleingeschnittenen aromatischen Küchenkräutern eingerieben, dann in länglich geschnittene dünne Speckscheiben und einige Lorbeerblätter eingewickelt, die mit einem Faden daran festgebunden werden, an den Spieß gesteckt und bei nicht zu starkem Feuer 1 bis $1^1/_2$ Stunden durchgebraten; dann wird der Braten vom Spieß genommen, in zierliche Stücke zerlegt und mit grünem Salat serviert. Eine Sauce wird dazu nicht aufgetragen; es schmeckt, in den Speckscheiben gebraten, sehr zart. Man gibt Salat dazu.

Das Kaninchen.

Die Kaninchen, weit billiger als die Hasen, eignen sich für den Tisch der Minderbemittelten sehr gut, haben ein leicht verdauliches Fleisch, das, gut zubereitet, ähnlich dem des Huhnes schmeckt, wenn auch etwas süßlicher. Man verwendet wilde und zahme Kaninchen. Die wilden sind so sehr die Feinde des Gemüsebaues, daß man sie den Menschen mehr nutzbar machen sollte. Während man die wilden Kaninchen schießt, tötet man die zahmen am schnellsten, wenn man vor dem Halse zwischen den Vorderbeinen einen Stich mit einem scharfen, spitzen Messer macht, wodurch das Tier augenblicklich stirbt. Man fängt das Blut in Essig auf, um es zum Kaninchenpfeffer oder Ragout zu verwenden. Das Fell muß sofort nach dem Töten abgezogen werden, dann schlitzt man den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus, löst die Galle von der Leber ab und verfährt mit den Kaninchen in der Zubereitungsweise wie beim Hasen. Von den älteren bereitet man Ragout und Kaninchenpfeffer, von den jüngeren Braten. Vorzugsweise verwendet man die wilden Kaninchen, welche beinahe dieselbe Farbe wie die Hasen haben, aber bedeutend kleiner sind. Die Bratenzeit ist eine kürzere als beim Hasen.

754. Kaninchen als Wildpret. Man kocht eine Marinade von $^1/_3$ *l* Essig, $^1/_3$ *l* Wasser, einigen Zwiebeln, Wachholderbeeren, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern, legt das Kaninchen hinein, läßt es in der Marinade erkalten und darin 3 Tage liegen. Dann spickt und bratet man es wie den Hasen.

755. Billiges Kaninchen-Fricassee. Man zerteilt ein Kaninchen in 2 Finger dicke Stücke, wässert es und trocknet es ab, legt es in eine Kasserolle, übergießt es mit Wasser, fügt 125 *g* würflig geschnittenen Speck, klein geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Bündel Petersilie und 1 Lorbeerblatt hinzu und läßt es 20 Minuten kochen, dann nimmt man es nebst dem Speck heraus, gießt die Brühe durch, bindet sie in mit Rahm zerquirlten Eiern und schärft sie mit etwas Zitronensaft, und läßt die Kaninchenstücke noch kurze Zeit darin dämpfen. Man richtet das Fricassee mit kleinen Semmelklößchen an.

756. Französisches Kaninchen-Fricassee. Ein abgehäutetes, sauber gewaschenes und ausgenommenes Kaninchen wird 1 Stunde in lauwarmem Wasser gewässert, herausgenommen, abgetrocknet, in Stücke geteilt und mit 70 *g* zerlassener Butter, 12—15 Champignons, ebensoviel kleinen ganzen Zwiebeln, Salz und Pfeffer 4—5 Minuten gedämpft, doch darf das Fleisch sich nicht bräunen. Jetzt gießt man 1 Glas Weißwein, $^1/_4$ *l* Brühe daran, stäubt Mehl daran und läßt die Fleischstücke auf

kleinem Feuer noch 30 Minuten langsam kochen, wobei man sorgfältig allen Schaum entfernt. Nun wird die Sauce mit 2—3 in Sahne gequirlten Eigelben abgezogen und mit Zitronensaft abgeschärft. Statt der Zwiebeln und Champignons kann man Blumenkohlröschen und in Stücke geteilten Spargel, auch Sellerieknollen, die man mit dem Fleisch verkocht und das wohlschmeckende Gericht mit Krebsschwänzen und gefüllten Krebsnasen garniert, mit Krebsbutter beträufelt, aufgeben.

757. Ungarische Kaninchen. Man bestreut die Fleischstücke einiger Kaninchen mit Salz, dämpft sie mit 125 *g* Butter, Zwiebeln und Wurzelwerk, stäubt etwas Mehl daran, begießt sie mit $^1/_2$ *l* kräftiger Fleischbrühe und $^1/_2$ *l* saurer Sahne, bringt die Masse unter fortwährendem Schütteln der Kasserolle zum Kochen und würzt die Sauce, sobald das Fleisch weich ist, mit 1 Messerspitze Paprika, worauf man die Sauce entfettet und durchseiht.

758. Gebackene Kaninchen. Die in Stücke zerteilten Kaninchen werden in eine Mischung von Mehl, Salz und Pfeffer getaucht oder in zurquirlte, mit Milch und Salz vermischte Eier, dann mit geriebener Semmel überstreut und in heißem Schmalz (man rechnet auf jedes Kaninchen 500 *g*) goldbraun gebacken, wobei zu beachten ist, daß man nicht zu viel Stücke auf einmal in die Kasserolle tut und sie während des Backens hin- und herschüttelt.

759. Gebackene Kaninchen, französisch. Die Kaninchen werden wie in voriger Nummer bereitet, aber vor dem Panieren einige Stunden in eine Marinade von Zitronensaft, Petersilienblättern, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebeln getan. Man gibt sie mit einer Tomatensauce auf. (Siehe Saucen.)

760. Englisches Kaninchen-Ragout mit Curry. 2 Kaninchen zerlegt man in feine Stücke, bratet sie in Fett braun, nimmt sie heraus und schwitzt in demselben Fett, zu dem man 60 *g* Butter und 250 *g* würflig geschnittenen Speck verbraucht, einige Zwiebeln, 2—3 saure Äpfel weich. Diesen Brei streicht man durch ein Sieb, verdünnt ihn mit $^1/_2$ *l* Fleischbrühe, gibt 1 Teelöffel Curry-Pulver dazu, legt die Fleischstücke hinein und dämpft sie $^1/_2$ Stunde, stäubt Mehl daran und verquirlt die Sauce zuletzt mit 1 Tasse Sahne. Man gibt die so bereiteten Kaninchen im Reisrand auf.

761. Gebratenes Kaninchen auf französische Art. Das Kaninchen wird ausgenommen, die Leber gehackt, zu ihr gibt man Thymian, Petersilie, Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Speck und Trüffeln, mischt dies gut, streicht es innen in das Kaninchen und näht es zu. Mit Salz bestreut, röstet man es am Spieß oder mit reichlich Butter in der Pfanne. Vor dem Braten kann man das Kaninchen auch 3—4 Tage in einer Marinade beizen und dann gebraten mit einer Schalottensauce aufgeben.

762. Kaninchen-Pfeffer. Hierzu nimmt man 2 in Stücke geteilte Kaninchen, fügt Lunge, Leber und Herz dazu und läßt dies 2 Tage in einer Essigmarinade stehen. Alsdann gibt man würflig geschnittenen Speck mit Butter in eine Kasserolle, röstet darin 2 feingeschnittene Zwiebeln, etwas Mehl bräunlich, gießt dies mit $^1/_2$ *l* Fleischbrühe auf und läßt unter Hinzufügung von einem Teil der Marinade das Kaninchenfleisch darin langsam kochen. Wenn es weich ist, fügt man das in Essig aufgefangene Blut der Kaninchen und 1 Teelöffel Zucker dazu, doch darf es nicht mehr kochen. Salzkartoffeln oder Mehlklöße reicht man dazu.

Der Bär und das Renntier.

763. Bärenschinken in Burgunder. Obgleich es in Deutschland und vielen anderen Ländern zu den größten Seltenheiten gehören wird, in die Lage zu kommen, Bärenfleisch zu bereiten, so setze ich die Möglichkeit doch voraus, da der Verkehr der Völker und der Transport immer mehr erleichtert wird und gebe hier zwei in Rußland als Delikatessen geltende Zubereitungsweisen: Eine gut abgelegene, abgehäutete und gewaschene Bärenkeule wird 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, gut abgetrocknet, dann mit Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Piement, Wachholderbeeren, kräftiger Fleischbrühe und 1—2 Flaschen Burgunder aufgesetzt. So läßt man sie 4—5 Stunden dämpfen, gibt sie auf, entfettet die Sauce, die man extra anrichtet, und gibt dazu Dämpfkohl oder Sauerkraut.

764. Bärenbraten, russisch. Man häutet den Rücken oder ein schönes Stück vom Hinterwirbel, legt es 1 Stunde in Wasser, trocknet es, reibt es mit Salz ein, setzt es mit ein wenig kochendem Wasser auf, begießt ihn oft mit dem eigenen Fett, dämpft ihn 3—4 Stunden, bestreicht dann die obere Seite mit Butter und saurer Sahne und läßt eine braune, dünne Kruste werden. Ältere Tiere mariniert oder beizt man vorher einige Tage.

765. Bärentatzen. Als größte Leckerbissen gelten die Vordertatzen des Bären. Man wäscht sie sauber, kocht sie in Salz und Wasser weich, teilt sie in 4 Stücke, taucht diese in zerlassene Butter und geriebene Semmel und bratet sie unter häufigem Begießen mit Butter auf dem Roste oder in der Pfanne, worauf man sie mit Zitronenscheiben, Kapern und Senfsauce anrichtet.

766. Bärentatzen, mariniert. Die Tatzen werden erst einige Tage in eine feine Marinade von Öl, Essig und Gewürz gelegt, dann zwischen Speckscheiben und Wurzelwerk weich gedünstet und von der Marinade und Fleischbrühe daran gegossen. Sie werden in 6 Stunden gar. Dann läßt man sie erkalten, vierteilt sie, bestreut sie mit Cayenne- oder weißem Pfeffer und bratet sie wie oben.

767. Renntier. Dieses sonst nie in Deutschland gesehene Tier kommt seit einigen Jahren in Eis gepackt bei uns in den Handel, und zwar vorzugsweise die Keulen, welche das Aussehen von Hirschfleisch haben, doch im Geschmack davon abweichen. Man kauft das Fleisch in beliebigen Stücken kiloweise, legt die Stücke entweder über Nacht in eine Marinade oder in Milch oder bratet und dämpft sie wie Hirschfleisch gespickt in Butter. Das Fleisch ist ergiebig und sehr wohlschmeckend, auch zu Ragout verwendbar.

Zahmes Geflügel
und über das Schlachten und Dressieren.

Ich wiederhole über das Schlachten: Es werden

a) Brathühner, Kapaunen und Hühner am vordern Halse gleich unter dem Kopf abgeschlachtet, wo ihnen die Gurgel, der Schlund und die großen Adern mit einem scharfen Messer durchgeschnitten werden, nachdem man die Federn weggerupft oder nur aufwärts gelegt hat. Nachdem sie genug ausgeblutet haben, werden sie beiseite gelegt, um etwas abzukühlen, dann werden sie gerupft, oder Kapaunen, Hühner und junge Hähne mit heißem Wasser abgebrüht, wobei sich die Federn sehr leicht ablösen.

b) Gänse und Enten werden mittels eines Stiches in den hinteren Hals, wo der Kopf an den Hals anstößt, so daß man mit einem scharfen Messer den Halsknochen durchsticht, getötet; das Blut in einen Tassenkopf mit Essig gelassen, um es nachher zu schwarzen Saucen zu gebrauchen. Die Tiere, welche gute Federn haben, werden gerupft und zwar jede Art Federn besonders geordnet, weil die Flaumfedern die vorzüglichste und teuerste Sorte der Federn ist; man bewahrt sie sogleich in Leinwandsäcken.

c) Junge Tauben wurden bisher auf mehrfache Weise getötet, die grausamste, verwerflichste Weise davon war, daß man mit einem Messer durch den geöffneten Schnabel die obere Hälfte des Kopfes mit einem Schnitte wegnahm und das Tier ausbluten ließ. Kürzer und weniger schmerzhaft ist es, wenn man mit einem scharfen Hackemesser den ganzen Kopf weghaut, worauf sodann die Tauben gerupft werden, da, wenn man sie mit heißem Wasser brühen wollte, Haut und Federn zugleich weggehen würden.

Name und Art.	Bratezeit.	Butter- oder Fettverbrauch.
Hühner (Poularden) . .	Junge Hühner = $\frac{1}{4}$—1 Stunde Erwachsene Hühner je nach Größe = 1—2 Std.	pro Hähnchen $\frac{1}{16}$ kg pro Stück $\frac{1}{8}$ kg
Kapaunen	Je nach Alter und Größe 1–2 Stunden	pro Stück $\frac{1}{8}$ kg
Truthühner	Junge Truthühner von $1\frac{1}{2}$–2 kg = $1\frac{1}{2}$ Std. Erwachsene Truthühner von ca. 4 kg Gewicht, je nach Alter, 3—$4\frac{1}{2}$ Stunden	pro Stück $\frac{1}{6}$ kg pro Stück $\frac{1}{4}$ kg
Tauben	Junge Taube = $\frac{3}{4}$—1 Stunde Alte Taube = $1\frac{2}{2}$ - 2 Stunden	pro Taube 40 g pro Taube 60 g
Gänse, junge	$1\frac{1}{2}$—2 kg schwer = $1\frac{1}{2}$ - 2 Stunden	$\frac{1}{8}$ kg
„ fette	Ungefähr 4 kg schwer = $2\frac{1}{2}$—$3\frac{1}{2}$ Stunden	Im eignen Fett
Enten, junge	1 Stunde	$\frac{1}{8}$ kg
„ fette	Je nach Alter und Größe $1\frac{1}{2}$–$2\frac{1}{2}$ Stunden	Im eignen Fett
Krammetsvögel . . .	10 Minuten	pro Vogel = 10 g
Rebhühner	Junge Rebhühner = 1 Stunde Alte Rebhühner 1–2 Stunden	pro Huhn = 40 g
Fasanen	1 Stunde. Diese müssen einige Wochen abgehangen sein.	pro Fasan = $\frac{1}{6}$ kg

Hühner und Kapaun.

768. Gekochtes Suppenhuhn. Man nimmt eine Henne aus, dressiert sie und setzt sie mit 2 *l* kaltem Wasser zu, kocht sie zur Suppe unter Zufügung von Mohrrüben, Sellerie und Petersilie. Wünscht man das Huhn recht weiß zu haben, so blanchiert man es vorher, d. h. man läßt es einige Minuten in siedendem Wasser, gießt dann kaltes darüber und setzt es erst dann mit kaltem Wasser auf. Ist das Huhn, etwa nach $2\frac{1}{2}$—3 Stunden weich, so macht man eine helle Mehlschwitze, die man mit einem Teil der Hühnerbrühe und 1 Glas Weißwein verkocht, zerschneidet das Huhn in zierliche Stücke, läßt diese noch eine Weile in der Sauce dämpfen und schärft die Sauce mit etwas Zitronensaft ab. Man kann an diese Sauce auch Morcheln oder Champignons tun, oder man gibt dazu ein junges Gemüse.

769. Altes Huhn mit Zitronensauce. Man schwitzt einen Löffel Mehl in Butter hellgelb, gießt Hühnerbrühe daran, fügt den Saft einer Zitrone hinzu, legiert die Sauce mit 2—3 Gelbeiern und läßt das in zierlich geschnittene Stücke geteilte und weich gekochte Suppenhuhn in dieser Sauce $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen.

Hahn, Henne und Küchlein

770. Altes Huhn mit Champignonsauce. Das weich gekochte oder gedämpfte und in zierliche Stücke geteilte alte Huhn wird zu einem feinen Gericht, wenn man es mit einer guten Champignon-, Austern- oder Kapernsauce gibt. (Siehe Saucen.)

771. Altes Huhn in der Braise. Das dressierte, nicht ganz weich gekochte Huhn läßt man ganz, umbindet die Brust mit einigen ausgekernten Zitronen- und Speckscheiben. Dann legt man in die Pfanne einige Scheiben rohen Schinken, klein geschnittenes Wurzelwerk, eine klein geschnittene Zwiebel, und das schwach gesalzene Huhn auf obige Zutaten, übergießt es mit etwas Hühnerbrühe, deckt es fest zu und dämpft es unter oftmaligem Begießen vollends gar. Die dann entfettete und durchgegossene Sauce kann man mit Eidottern legieren oder mit Mehl seimig machen. Will man den Geschmack verfeinern, so gießt man etwas Weißwein daran.

772. Suppenhuhn mit Reis. Nachdem man das alte Huhn mit etwas Wurzelwerk weich gekocht hat, quillt man in einem Teil der Hühnersuppe 250 *g* guten Reis dick, mit Hinzufügung von einem Stück Butter, und einer ganzen mit einigen Nelken bespickten Zwiebel weich; man richtet das in Stücke zerteilte Huhn, dessen Brühe noch besser wird, wenn man Spargel und Blumenkohl hineintut, auf eine Schüssel an, garniert dieselbe mit den Röschen vom Blumenkohl und dem Reis. Man gibt eine Eiersauce darüber.

773. Altes Suppenhuhn mit Curry-Reisrand. Das Huhn und der Reis werden wie oben bereitet, aber nachdem man den Reis mit Wasser und Butter und Hinzufügung von Hühnerbrühe weichgequollen hat, ohne daß die Körner zerrührt sein dürfen, fügt man eine Messerspitze Currypulver hinzu, schichtet den Reis wie einen Kranz auf eine runde Schüssel, überpinselt ihn mit geschlagenem Gelbei und läßt ihn in einem mäßig geheizten Ofen überbacken; nun nimmt man die Schüssel heraus, richtet in der Mitte des Reisrandes das in der Sauce warm gehaltene zerteilte Huhn an, und übergießt dasselbe mit Morchelsauce oder einer anderen pikanten Sauce.

774. Suppenhuhn mit Krebsen. Ein in der Braise weich gedämpftes Suppenhuhn zerteilt man, schichtet es auf eine runde Schüssel, garniert sie mit Butter oder Semmelklößchen, abgekochten Morcheln, mit gefüllten Krebsnasen, wozu man Semmel oder Fleischfarce nehmen kann, mit den Krebsschwänzen und übergießt sie mit einer Krebssauce, die man, aus den zerstoßenen Krebsschalen und Leibern und der Hühnerbrühe bereitet.

775. Billiges Hühnerfricassee. Man nimmt hierzu ebensowohl zwei alte Hennen, welche man erst in der Suppe blanchierte und dann zerteilt, oder auf eine Schüssel für 8 bis 12 Personen 4 junge Hühner, die man jedes in 8 Teile zerlegt und mit Salz bestreut, während man aus den Köpfen, Mägen, Hälsen, Flügeln und Herzen eine kräftige Brühe mit Wurzelwerk bereitet. Das zerlegte, gesalzene Hühnerfleisch trocknet man ab und dämpft es in 250 *g* Butter auf beiden Seiten, gießt die kurz eingekochte Hühnerbrühe dazu und läßt das Fleisch langsam weich werden, alsdann nimmt man die Hühnerviertel heraus, die man indessen auf eine Schüssel schichtet oder noch besser in eine Kasserolle in Hühnerbrühe im bain marie warm stellt; in der Brühe kocht man feine Semmelklößchen, welche man um die Hühnerstücke legt. Die Brühe gießt man durch, entfettet sie, zerkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit etwas Muskatnuß, einer Prise weißem Pfeffer und Zitronensaft, legiert die Sauce mit Eidotter und gießt sie über die Hühner.

Geflügelschere.

776. Hühnerfricassee mit Spargel und Blumenkohl. Die Hühner werden wie in der vorigen Nummer gar gemacht und in Stücke geschnitten, die man sauber putzt und von der Haut befreit. Ebenso wird ein halbes Schock Krebse abgekocht, die Schwänze und Scheren davon abgebrochen, die Krebsnasen beputzt und mit den übrigen Schalen eine Krebsbutter bereitet. Die Krebsnasen füllt man mit einer aus dem Scherenfleisch, Eiern und geriebener Semmel bereiteten Semmelfarce und kocht sie in Wasser gar. Man putzt ferner eine Staude Blumenkohl, zerlegt sie in kleine Rosen, schneidet eine Mandel Spargel in 3 *cm* lange Stücke, schält sie ab und kocht sie, sowie auch den Blumenkohl, in Wasser mit etwas Salz gar, aber nicht zu weich und läßt sie rein abtropfen. Nun bereitet man eine Fricasseesauce (siehe Saucen), legiert sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft und etwas Sardellenbutter ab. Dann vermischt man die Sauce mit dem Hühnerfleisch, den Gemüsen und Krebsschwänzen, fügt einige gereinigte und in Bouillon geschwitzte Morcheln dazu, schwenkt das Fricassee behutsam durch und garniert es, angerichtet, mit den Krebsnasen und Fleurons und träufelt die Krebsbutter darüber.

777. Hühnerfricassee auf andere Art. Zu einer Schüssel für 8 Personen nimmt man 2 ausgewachsene oder 3 kleinere Hühner, kocht sie in Wasser mit Salz, einer mit Nelken bespickten Zwiebel, etwas Wurzelwerk, einem Stück Lorbeerblatt und einem Petersilienbouquet gar, aber nicht zu weich, und schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in nicht zu große Stücke. (Von einem ausgewachsenen Huhn würde man 4 Keulenstücke, 6 Bruststücke und 2 Rückenstücke erhalten.) Dann läßt man 500 *g* Kalbsmilch in Wasser ausziehen, blanchiert sie einige Augenblicke, kocht sie in Bouillon mit Salz und Wurzelwerk gar und schneidet sie, erkaltet, in nicht zu kleine Stücke. — Von 500 *g* Hecht, den man aus Haut und Gräten geschnitten, bereitet man eine feine Farce, die man mit Mehl entweder in kleine runde oder längliche

Klöße rollt und dann in Wasser gar macht, oder in walzenartige Klöße formt, die man in Wasser abkocht und, wenn sie erkaltet sind, mit einem Messer in runde Scheiben schneidet. — 1 oder 2 Rindergaumen und 1 Kalbszunge kocht man weich und schneidet sie erkaltet, gleichfalls in runde oder viereckige Stücke, sowie 250 *g* Kalbseuter und fügt 2 weichgekochte, blanchierte Kalbsgehirne dazu. — $1/_2$ Schock Mittelkrebse kocht man in Wasser mit Salz, Kümmel, einer Zwiebel und Petersilienblättern gar, bricht die Schwänze und Scheren aus den Schalen, von welchen man mit 125 *g* Butter eine Krebsbutter bereitet, beputzt die Krebsnasen, wäscht sie rein, trocknet sie ab und füllt sie mit einer Semmelfarce oder mit der obigen Fischfarce und kocht sie in Wasser mit Salz gar. — Etwa 20 Stück Champignons putzt man rein und passiert sie in Butter oder Zitronensaft ein. Hat man sämtliche Vorbereitungen soweit beendet, so tut man, die Krebsnasen ausgenommen, alles mit dem Hühnerfleisch zusammen in eine Kasserolle und stellt es gut zugedeckt im Wasserbad heiß.

Von der durchgegossenen Hühner- und Kalbsmilchbrühe und, wenn diese nicht ausreicht, von etwas guter Bouillon und dem Champignonsfond kocht man mit Weißmehl (200 *g* Butter und 1 Eßlöffel voll Mehl) eine ziemlich dicke Sauce ein, legiert sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft, 2 Glas Weißwein und Sardellenbutter ab und streicht sie durch ein Sieb. Jetzt vermischt man die Sauce mit dem Fricassee, von welchem man die etwa vorhandene Brühe rein abgegossen hat, schwenkt alles behutsam durch, kostet es, ob es hinreichend Salz und Säure hat, und richtet es auf einer Schüssel an. Endlich beträufelt man das Fricassee mit der zerlassenen Krebsbutter, bestreut es mit Kapern und belegt es mit den Krebsnasen. Die Schüssel wird dann noch mit Butterteig-Fleurons umkränzt.

778. Billigeres deutsches Hühnerfricassee. Um das Fricassee weniger kostspielig zu bereiten, kann man statt der Kalbsmilch ein Ochsen- oder zwei Kalbsgehirne in Wasser mit Essig, Salz, 1 Zwiebel und Gewürz abkochen und in saubere Stücke schneiden, die man aber, weil sie leicht auseinanderfallen, nur zuletzt an das Fricassee tut, damit es nicht unansehnlich wird. Statt der Rindergaumen nimmt man 2 Kalbs- oder Hammelzungen, kocht diese, nachdem sie blanchiert sind, in Bouillon gar, befreit sie von der Haut und schneidet sie in Stücke. Die Champignons kann man ganz fortlassen oder Steinpilze an deren Stelle verwenden.

779. Feineres Hühnerfricassee. Dasselbe wird wie in voriger Nummer bereitet, dazu kocht man Blumenkohl, Spargel und Morcheln, schwitzt Champignons in der Butter weich, garniert damit das Fricassee, macht außerdem einen Reisrand um dasselbe, oder gibt es mit Halbmonden von Blätterteig (siehe daselbst), oder mit Semmelcroutons.

780. Fricassee auf französische Art mit Spargel und Krebsen. Die wie in voriger Nummer vorbereiteten Hühnerstücke werden in Butter gedämpft und auf folgende Weise fricassiert. Man kocht in Salzwasser 1 Bund frischen Spargel, ebenso in Salzwasser 1 Schock Krebse, denen man Schwänze und Scheren ausbricht, hierauf verkocht man Butter mit Mehl (60 *g* Butter zu 1 Eßlöffel Mehl) und $1/_2$ *l* Krebsbrühe, tut etwas gestoßene Muskatblüte und 1 Tasse heiße Sahne hinzu, oder man verkocht die Butter mit dem Mehl und mit Hühnerbrühe, legiert sie mit Eiern, die mit einigen Löffeln süßer Sahne und etwas gestoßener Muskatblüte abgequirlt werden. Wenn man die Schüssel anrichtet, schichtet man das Krebsfleisch in der

Mitte, die Spargelstangen, wie einen Stern, mit den Köpfen nach innen, auf das Krebsfleisch und ringsherum die in Butter gedünsteten Hühnerstücke. Die Krebse und der Spargel werden mit Fricasseesauce übergossen, die Hühnerstücke mit ihrem Jus beträufelt und ein Kranz von Semmelcroutons oder Blätterteig-Fleurons um das Ganze garniert.

781. Englisches Hühnerfricassee. 1 Henne wird blanchiert, zerteilt und mit Zwiebeln, Sardellen, etwas Salz, weißem Pfeffer und gestoßener Muskatblüte weich gedämpft; man richtet die Hühnerstücke auf einer Schüssel an, gießt die Brühe durch, rollt 1 Stückchen Butter in Mehl, verkocht sie in $^1/_4$ l Sahne mit einigen klein gehackten Champignons, bindet sie mit 1—2 Eidottern und schärft sie mit Zitronensaft und gießt diese Sauce über die Hühner.

782. Hühner à la Marengo. Man bereitet die Hühner vor und zerlegt sie roh, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, legt sie in eine Kasserolle, tut in dieselbe 10—12 Eßlöffel feines Provenceröl; unter öfterem Umwenden werden sie $^1/_2$ Stunde gebraten, bis sie auf allen Seiten schön goldbraun sind, man läßt sie dann mit 1 Kräuterbündel, kleinen Champignons, Trüffelscheiben und einer beliebigen Anzahl kleiner Zwiebelchen zugedeckt vollends weich dünsten. Inzwischen bereitet man die Sauce, indem man $^1/_2$ l Weißwein mit fein gehackter Petersilie, gehackten Schalotten, Schnittlauch und ein wenig Knoblauch nebst einigen Löffeln Kraftbrühe, Salz und Pfeffer zum Kochen bringt; unter fortgesetztem Umrühren nach und nach 4—6 Eßlöffel von dem Öl, in dem die Hühner gedünstet worden, hinzugemischt und läßt sie gut damit verkochen. Bei dem Anrichten ordnet man die Hühnerstücke mit den Zwiebelchen, Champignons und Trüffeln, übergießt sie mit der Sauce und garniert sie mit gebackenen Eiern und Semmelcroutons.

783. Junge Hühner im eigenen Saft gedämpft. 2 geputzte, gesalzene Hühner werden, nachdem man in jedes 40 g mit Petersilie umhüllte Butter hineingeschoben hat, dressiert und mit Zitronensaft betropft. In eine mit Speckplatten belegte Kasserolle gibt man die Hühner, bedeckt sie mit Speckplatten und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Nachdem der eigene Saft verdünstet ist, gießt man einige Löffel Suppe darüber und dünstet die Hühner bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, zieht die Petersilie heraus, schneidet die Hühner in beliebige Stücke, richtet diese auf einer Schüssel an und übergießt sie mit dem entfetteten eigenen Safte.

784. Paprikahühner. In eine Kasserolle, in welcher sich 125 g heiße Butter befindet, gibt man fein nudlig geschnittene Zwiebel, streut Paprika daran, legt 2 gesalzene, zerlegte Hühner hinein und läßt sie zugedeckt langsam dünsten. Dann stäubt man die Hühner mit etwas Mehl, übergießt sie mit $^1/_8$ l Suppe, einigen Löffeln saurem Rahm und läßt sie zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man die Hühner heraus, gießt die Sauce darüber und gibt sie mit Nockerln, Nudeln oder dergleichen zu Tische.

785. Wiener Backhähndel. Es wird hierzu eine junge, zarte Gattung gewählt, die bald, nachdem sie getötet sind, in 4 Teile geteilt werden. Die zerschnittenen Hühner werden nun gesalzen, in Mehl getaucht, in Eier getunkt, in Semmelkrume gewälzt und kurz vor dem Anrichten in einer Kasserolle in 3 Finger hohem, heißem Fett (1 Teil Schwein- und 1 Teil Rindschmalz) gebacken. Wenn

die Hühner auf beiden Seiten gelb gebacken sind, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen und auf Löschpapier in eine Schüssel gegeben. Beliebigen Salat, Blumenkohl oder grüne Schoten gibt man zu dem Backhähndel.

786. Gebackene Hühner in Fricasseesauce. In eine Kasserolle gibt man 80 g Fett, Zwiebel, Wurzelwerk, Champignons und ganzes Gewürz, legt 2 geputzte, gesalzene, dressierte Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdunstet ist, gießt man $^1/_2$ l Suppe darüber und dünstet sie zugedeckt, bis sie weich sind. Hierauf nimmt man sie heraus, schneidet sie in 4 Teile, löst die starken Knochen aus und bestreicht die Hühner, nachdem sie vollkommen ausgekühlt sind, mit kalter Fricasseesauce. Wenn diese fest geworden ist, taucht man die Hühner in Mehl, tunkt sie in aufgeklopfte, gesalzene Eier, wälzt sie in Semmelbrösel und backt sie in sehr heißem Fett.

787. Hühner mit feinen Kräutern. Man dünstet die gehackten Lebern der jungen Hühner mit feinen Suppenkräutern, Petersilie, Schnittlauch und Estragon in Butter, füllt mit dieser Mischung die sehr sauber gereinigten und mit Salz eingeriebenen Hühner, näht sodann dieselben zu, umbindet die Hühner mit Speckscheiben und bebuttertem Papier, steckt sie an den Spieß und bratet sie, unter fleißigem Begießen mit Butter, hierzu bereitet man eine feine Kräutersauce (siehe Saucen). Die Hühner können auf die eben beschriebene Weise auch in der Pfanne gebraten werden.

788. Russische gebratene Hühner. Man füllt die Leiber der jungen Hühner mit folgender Farce: 10 gestoßene Zwiebacke werden mit 6 Löffel saurer Sahne, Salz, 1 Ei, etwas Butter, 1 Prise Muskatnuß, gehackter Petersilie und etwas Dill gut gemischt. Die Öffnung wird wieder zugenäht und man bratet die Hühner in der Pfanne unter reichlichem Begießen und dem Hinzufügen von saurer Sahne.

789. Backhühner, französisch. Die in Stücke geteilten jungen Hühner werden einige Stunden in eine Marinade von Salz, Pfeffer, Petersilienblättern, zerschnittenen Schalotten, 1 Lorbeerblatt und dem Saft 1 Zitrone getan, nach mehreren Stunden nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in heißem Schmalz, belegt sie mit gebackenen Zwiebelringen und gibt gebackene Kartoffeln dazu.

790. Gebackene Hühner, italienisch. Man mariniert die zerschnittenen Hühnerteile mit feinem Öl, Estragonessig, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und einem Kräuterbündchen, wendet sie oftmals um, trocknet sie nach mehreren Stunden ab, taucht sie in geschlagenes Ei mit Mehl und geriebene Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz. Hierzu kann man auch eine Tomatensauce geben.

791. Gedämpfte Hühner mit Stachelbeeren. Die Hühner werden in einer Braise weich gedämpft und die Stachelbeeren dazu auf folgende Weise bereitet: Man putzt 1 l noch unreife Stachelbeeren, durchsticht jede mehrmals mit einer Nadel, wäscht sie, läßt sie abtropfen, siedet 125 g Zucker mit 1 Weinglas voll Wasser auf, schüttet die Beeren hinein, deckt sie zu, läßt sie an der Seite des Feuers damit durchziehen und weich werden, ohne daß sie kochen dürfen, nimmt den Schaum ab, legiert die Sauce mit 3 Eidottern, fügt etwas frische Butter und Salz hinzu und gibt die Beeren über die Hühner

792. Hühner, gebraten. Je nach der Personenzahl nimmt man mehrere gesengte junge Hühner aus. Kleine junge Hühner rechnet man pro Person 1 Stück, größere für 2—3 Personen. Die Hühner werden dressiert, d. h. die Flügel an den Leib gelegt, die Enden der Keulen in die hintere Öffnung gesteckt, bei kleinen Hühnern der Kopf am Hals zwischen den einen Flügel gesteckt, die Brust hübsch herausgedrückt, dann bestreut man sie innen und außen mit wenig Salz, umwickelt sie, wenn man es liebt, mit Speck und bratet sie je nach der Größe $1/2$—1 Stunde in Butter. Sie kommen zerteilt mit Kartoffel und Salat zu Tisch. Die Sauce wird etwas mit Mehl verdickt und dazu gereicht.

793. Junge Hühner, polnisch. Nachdem man die Hühner gesengt und rein gewaschen hat, knetet man eine Hand voll geriebene Semmel mit 1 eigroßen Stück Butter, 1 Eigelb, 1 guten Teil gehackter Petersilie, Salz und Muskatnuß gut durcheinander und füllt mit dieser Masse sowohl den Kropf als auch das Innere der Hühner. Dann dressiert man sie mit einer Nadel und Bindfaden und bratet sie wie in der vorigen Nummer weich.

794. Hühner mit Krebsen. Man spickt 2 junge Hühner und bratet sie, kocht 30 mittelgroße Krebse in Salzwasser, bricht ihnen dann Scheren und Schwänze aus und füllt die Krebsnasen mit einer beliebigen Farce, kocht sie in der Krebsbrühe gar. Das sehr wohlschmeckende Gericht wird folgendermaßen aufgegeben: In die Mitte der Schüssel tut man das Krebsfleisch, darum die in schöne Stücke gelegten Hühner mit ihrer Leber, um den Rand die gefüllten Nasen. Über das Huhn gibt man die eigene Sauce, über das Übrige die Krebsbutter und serviert eine Krebssauce extra dazu.

795. Huhn mit Perlgraupe. Von altem Huhn bereitet man eine Fleischbrühe und kocht zugleich in einem anderen Gefäß mittelgroße Perlgraupe mit etwas Butter und Salz. Das Huhn wird dann zerteilt, in die Mitte der Schüssel angerichtet und die Perlgraupe, dick gekocht, ringsum mit brauner Butter übergossen.

796. Granate von Hühnern. Das Brustfleisch von 4 jungen Hühnern wird sauber vom Knochen gelöst, abgehäutet und mit feinen Speckstreifen gespickt, ebenso löst man die zarten Fleischstreifen unterhalb der Flügel ab (Filet mignons), spickt sie mit nagelförmig zugeschnittenen Trüffeln, und bereitet aus dem übrigen Hühnerfleisch nebst 500 *g* Kalbfleisch, in Milch geweichtem Weißbrot, einigen Eidottern, Salz und Muskatnuß eine Farce. Eine runde, kugelartige Form wird fett mit Butter bestrichen, auf dem Boden mit Krebsschwänzen, Pfeffergurkchen, Trüffelscheiben und Zunge zierlich bedeckt, an den Seitenwänden mit den gespickten und mit Salz bestreuten Hühnerbrüstchen und Filets ausgelegt, worauf man Boden und Seitenwand vorsichtig mit einer dicken Schicht Farce überstreicht, die Mitte mit einem Ragout von Ochsengaumen, Kalbsmilch, Kalbszunge, Champignons, Krebsschwänzchen, Morcheln und kleinen Farceklößchen in dicklich eingekochter Fricasseesauce (siehe Saucen) ausgefüllt. Das Ragout mit Farce wird mit einem gebutterten Papier bedeckt und die Granate im bain-marie 2 Stunden gekocht. Hierauf nimmt man sie vom Feuer, läßt sie einige Minuten stehen, deckt eine Schüssel auf die Form, kehrt dieselbe rasch um und glaciert die Hühnerfilets rings an den Seiten mit einer dicklichen Fleischglace und Kalbsjus, garniert den Schüsselrand mit Blätterteig-Fleurons (siehe daselbst) und reicht eine Fricasseesauce noch besonders dazu.

797. Pillaw. Die Türken zerkleinern die Hühner und legen sie in gut ausgequollenen, mit der Hühnerbrühe weich gekochten Reis, welchen sie mit Nelken, gespickten Zwiebeln und etwas Salz würzen.

798. Junge Hühner mit grünen Erbsen. 2 Hühner werden vorbereitet, in Stücke geteilt, dazu $2^1/_2$ *l* feine grüne Erbsen ausgehülst, verlesen, gewaschen und mit den Hühnern zugleich in eine hinreichend große Kasserolle getan. Dann fügt man Salz, 1 Stück Butter, 1 Stück Zucker, 1 festgebundenes Petersiliensträußchen hinzu, sowie $1/4$ *l* kräftige Fleischbrühe und läßt Hühner und grüne Erbsen langsam gar dämpfen. Sind die Hühner gar, so nimmt man sie heraus, entfettet die Sauce und richtet sie über den Erbsen an.

799. Geröstete Tartaren-Hühner. Die Hühner werden ausgenommen, gesengt und gewaschen, die Knochen ausgelöst, der Hals abgehauen und die Keulenspitzen durch eine in die Haut gemachte Öffnung in den Leib des Huhns gesteckt. Dann spaltet man die Hühner längs des Rückens auf, schlägt sie, indem man sie mit der Brust auf ein Tuch legt, mit dem Hackemesser breit, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie überall in zerlassene Butter und röstet sie über kleiner Flamme auf dem Rost in $1/2$ Stunde gar. Einen Löffel Weinmostrich rührt man mit ein paar Löffel Provenceröl, mit einem Löffel Estragonessig, Pfeffer und Salz klar, tut gehackte Petersilie, Schnittlauch, Pfeffergurken und etwas geriebenen Meerrettich dazu und gibt diese Sauce zu den Hühnern.

800. Hühnerbrüste, sautiert à la Minute. Nachdem man die Brust vorsichtig von mehreren Hühnern gelöst hat, legt man sie mit reichlich Butter in eine Pfanne, bestreut sie mit Salz und etwas Pfeffer, schwenkt (sautiert) sie kurz vor dem Anrichten darin einige Minuten, worauf die Butter abgegossen und dafür einige Löffel weiße Coulis gegeben werden, der man Fleischglace und etwas Zitronensaft zufügt, und darin die Brüste weiter einige Minuten schwenkt. Man gibt sie entweder mit der Sauce als selbstständiges Gericht auf oder garniert damit ein Champignonragout, oder man bereitet aus dem übrigen Huhn ein Haschee und gibt dies um die Hühnerbrüstchen.

801. Hühner-Keulen. Hat man aus den Hühnerbrüsten, wie im vorigem Rezept, ein Ragout bereitet, so kann man die Keulen, statt eine Farce davon zu machen, auch folgendermaßen als ein selbständiges Gericht verwenden: Nachdem man die Keulen von den Gerippen losgeschnitten, knickt man die Schenkelknochen ein und bricht sie aus. Dann belegt man den Boden einer flachen Sautékasserolle mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, gießt ein paar Löffel Provenceröl dazu, legt die Keulen dicht nebeneinander darüber, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie über gelindem Feuer langsam weich dämpfen. Nun nimmt man sie heraus, tut einige Löffel braune Sauce in die Kasserolle, spült die Zwiebeln und das Öl damit aus und streicht alles durch ein Sieb. Nachdem man die Sauce noch mit Zitronensaft abgeschärft hat, gießt man sie über die Hühnerkeulen.

802. Hühner-Mayonnaise. Man dämpft einige junge Hühner, je nach Zahl der Speisenden, in einer Braise weich, zerlegt sie nach dem Erkalten in zierliche Stücke, befreit sie von der Haut und mariniert dieselben mit Zitronensaft, Provenceröl und Salz, während man die Mayonnaisensauce bereitet. Ich wiederhole hier nochmals das Rezept für Mayonnaisensauce, wie es für Hühner passend ist. Man stellt eine Porzellanschale auf Eis, legt in dieselbe 2 rohe Eidotter, 1 Messer-

spitze Salz, ebensoviel feingestoßenen Pfeffer, 1 Teelöffel Estragonessig, rührt diese Masse so lange, bis sie anfängt dick zu werden, dann verrührt man 1 kleinen Eßlöffel Provenceröl abwechselnd mit 1 kleinen Eßlöffel Estragonessig, so fährt man $1/4$ Stunde fort und nimmt dann das doppelte Maß Öl zu dem verringerten Maß Essig, bis man $1/2$ *l* Öl verrührt hat und das Ganze crêmeartig geworden ist. Man kostet dieselbe von Zeit zu Zeit, um zu sehen, ob sie nicht zu sauer ist und man nun mit dem Essig hinzufügen aufhören muß, man kann auch etwas von der kurz eingekochten Hühnerbrühe hinzutun. Um den Geschmack pikanter zu machen, fügt man etwas hellen, feinen Senf dazu, auch etwas Zitronensaft. Nun schüttet man die Hühner auf die Anrichteschüssel, gießt von der Mayonnaisensauce darüber und verziert die Schüssel mit buntem Aspik, Kapern, Sardellen, Mixed-Pickles und Krebsschwänzen.

803. Hühner mit Mayonnaise, Salat und hartgekochten Eiern. Die Hühner werden so behandelt wie die im eigenen Safte gedämpften. Nachdem sie weich gedämpft und in ihrer Brühe erkaltet sind, werden sie herausgenommen und auf folgende Art tranchiert: Man schneidet zuerst die beiden Schenkel vom Steißbein behutsam herab, hierauf werden die Brüste von beiden Seiten vorsichtig von den Beinen losgelöst, ohne das Fleisch dabei zu verletzen. Der Steiß und das Rückenstück wird voneinander geschnitten, desgleichen müssen alle übrigen Fleischteile noch einmal auseinander geschnitten werden. Alle diese Teile gibt man nun in eine tiefe Schüssel, begießt sie mit Essig und 1 Löffel Öl, bestreut sie mit fein geschnittenen Estragonblättern und läßt sie so einige Stunden zugedeckt stehen. Einige Köpfe Salat werden dann geputzt, nämlich die größeren grünen Blätter beseitigt, die größeren gelben Blätter bis auf das Herzchen abgelöst und in Streifen geschnitten. Die Herzchen werden in 4 Teile geteilt und mit dem geschnittenen Salat in Wasser gereinigt. Man nimmt den Salat heraus, drückt das Wasser gut aus, gibt ihn in eine Schüssel, gießt nach Geschmack Essig und Öl darüber, salzt und würzt ihn, mischt ihn gut untereinander und belegt mit dem geschnittenen Salat den Boden einer tiefen Schüssel. Auf dieser verteilt man erhöht die Fleischteile, bestreicht jede Lage mit beliebiger Mayonnaise (siehe Nr. 802) und ordnet die Brüste so, daß sie oben zu liegen kommen. Das Ganze wird hierauf mit Mayonnaise bestrichen. Hartgekochte Eier werden dann ein jedes in 4 Teile geschnitten und an einer Seite zugestutzt, hierauf abwechselnd mit den Salatherzen rundherum aufgestellt. Das Ganze wird nun mit zierlich geschnittenem und zerhacktem Aspik garniert, und Mayonnaise in einer Sauciere beigegeben. Kalbfleisch, Wildpret aller Gattung, Fische, selbst Überreste von Fleisch können wie die Hühner mit Mayonnaise und Aspik bereitet werden.

804. Salat von Hühnern à la ravigote. Die Hühner werden wie in der vorigen Nummer gekocht, in Stücke geschnitten und mariniert. Dann bereitet man eine kalte Ravigote-Sauce (siehe Saucen), färbt sie mit Spinatmatte schön grün und richtet sie mit den Hühnern wie in der vorigen Nummer an. Zum Verzieren nimmt man hartgekochte Eier, Krebsschwänze und recht gelbe Salat-Herzen.

805. Hühner mit Sardellen. Geputzte und gereinigte Hühner werden, nachdem sie gesalzen und dressiert sind, anstatt mit Speck, mit feingeschnittenen Sardellen gespickt. In eine Kasserolle gibt man Butter, Zwiebel, Wurzelwerk und ganzes Gewürz, legt die Hühner darauf und läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der sich bildende Saft verdunstet ist, gießt man etwas Fleischbrühe darüber und läßt die Hühner gar dämpfen. Ist dies geschehen, werden sie herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Sardellensauce zu Tische gegeben.

806. Gebratene und gefüllte Kapaunen. Ein Löffel voll Wachholderbeeren wird im Mörser gestoßen, mit 4 geriebenen Weißbrötchen, 60 *g* zerlassener Butter, 2 Eiern, 2 Löffel geriebenem Käse vermischt und diese Farce wird in die Kapaunen gefüllt, die dann gebraten werden.

807. Gedämpfter und gefüllter Kapaun, russisch. Man bereitet folgende Füllung: 250 *g* Reis wird mit Bouillon weichgekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt 70 *g* Butter, 250 *g* feingehackten rohen Schinken, 3 Eier und ein wenig geriebene Muskatnuß, sodann füllt man den Kapaun, bratet ihn und bereitet dazu folgende Sauce. In eine, mit Fleischbrühe verkochte, weiße Mehlschwitze gießt man $1/4$ *l* saure Sahne, 1 Eßlöffel in Essig eingemachte Stachelbeeren, etwas feingehackte Petersilie und Dill und das gehörige Salz, läßt sie gut verkochen, gießt die Sauce durch und gibt sie über den Kapaun.

Gebratener Kapaun.

808. Kapaun mit Trüffeln. Man nimmt hierzu einen zarten, recht fetten Kapaun (er ist hier dem Huhn vorzuziehen, weil er bei weitem mehr Fett hat), sengt ihn über Gas oder Spiritus, nimmt ihn aus, wobei man die Afteröffnung so klein wie möglich macht. Dann bürstet man 500 *g* frische Trüffeln recht rein, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben, gibt sie in zerlassenem geschabten Speck, läßt sie mit Salz und Pfeffer, 1 Glas Madeira und $1/4$ *l* Kraftbrühe dämpfen und dann erkalten. Nachdem man den Kapaun rein gewaschen, füllt man den Kropf sowie das Innere mit den erkalteten Trüffeln und dressiert ihn mit einer Nadel und Bindfaden zu schöner Form. Nun belegt man die Brust des Kapauns mit dicken Speckbarden, umschnürt diese mit Bindfaden und läßt ihn je nach der Jahreszeit längere oder kürzere Zeit liegen, damit er den Trüffelgeschmack annimmt. Soll der Kapaun gebraucht werden, so bratet man ihn im Ofen recht saftig weich, zerlegt ihn, richtet die Trüffeln ringsum an und gibt dazu eine Trüffelsauce (siehe Saucen) oder die eigene Sauce.

809. Braisiertes Huhn, Kapaun mit Champignons. Das Huhn oder der Kapaun wird wie gewöhnlich vorbereitet und mit Bindfaden dressiert. Die Brust reibt man mit Zitronensaft ein, oder belegt sie mit Zitronenscheiben, die man von der gelben und weißen Schale und von den Kernen befreit, bedeckt sie mit Speckbarden und befestigt diese mit Bindfaden. Dann legt man das Geflügel in eine passende Kasserolle, gießt so viele fette Bouillon dazu, daß diese übersteht, fügt eine mit ein

paar Nelken gespickte Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Petersilie hinzu, bedeckt die Kasserolle und läßt es in $^3/_4$—1 Stunde langsam weich dämpfen. Dann nimmt man es heraus, gießt die Brühe durch ein Sieb, einen Teil davon auf das Huhn, um dies darin warm zu erhalten, kocht von der übrigen Brühe mit Weißmehl und einem Glase Weißwein eine seimige Sauce ein, legiert sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft ab und gießt sie durch. Etwa 20 Champignons werden gewaschen, geputzt, in Butter mit Zitronensaft gedämpft und dazu gegeben.

810. Kapaun à la financière. Ein 2 Tage alt geschlachteter Kapaun wird gesäubert, gespickt und in eine mit Speckscheiben belegte Kasserolle gelegt. Man begießt ihn mit einer Kalbfleischbrühe, in der Wurzelwerk weich gekocht wurde, fügt den Saft 1 Zitrone zu und dämpft ihn in dieser Brühe weich. Während dieser Zeit bereitet man ein feines Ragout aus Kalbsmilch, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme und Klößchen, gibt dies auf eine Schüssel mit Blätterteigrand, gibt den zerteilten, wieder zusammengesetzten, schön glacierten Kapaun darauf und so heiß wie möglich zu Tisch.

811. Kapaun, gebraten. Ein gemästeter 2 Tage alt geschlachteter Kapaun wird ausgenommen, sehr schnell ausgewaschen, innen und außen mit Salz eingerieben, am Spieß oder mit sehr reichlich Butter in der Pfanne gebraten und am besten mit Brunnenkresse-Salat und Kartoffeln zum eigenen Saft serviert.

812. Kapaunfilet, gedünstet. Das Brustfleisch, sowie das der Keulen einiger junger Kapaune wird vorsichtig abgelöst, in ziemlich gleiche Stücke geteilt und diese mit sehr feinen Speckstreifen gespickt, dann in reichlich Butter zugedeckt, weich gedünstet. Die Lebern der Kapaune spickt man mit Trüffeln, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, wälzt sie in Mehl und bratet sie gleichfalls in Butter. Leber und Filets richtet man auf einer heißen Schüssel an, kocht den Fond beider mit 1 Glas Madeira und auter Bouillon los, entfettet die Sauce und gibt sie über den Fleischstücken an.

813. Kapaun-Blanquettes. Überreste eines gebackenen Kapauns schneidet man recht fein, bereitet eine Champignonsauce, die man mit Zitronensaft schärft und mit 3 Eigelb abzieht, läßt die Bratenscheiben darin einmal aufkochen und richtet das Ganze in einem Reis- oder Blätterteigrand an.

Poularden.

Poularden sind Hühner, welche im zweiten oder dritten Jahr verschnitten und dann gemästet werden, oft nennt man auch fette unverschnittene Hennen Poularden. Es gibt in Frankreich Städte, die nur von der Poulardenzucht leben und deren Produkte auch sehr teuer bezahlt werden. Das Fleisch ist weiß, doch sind die Poularden so fett, daß sie schwerer verdaulich sind als Kapaune und junge Hühner. Sie spielen in der feinen Küche eine große Rolle, werden aber selten gebraten, meist in einer der nachfolgenden Arten bereitet und als Entree bei Gastmählern verwendet.

814. Gebratene Poularde. Man rupft die Poularde trocken, sengt sie, nimmt sie aus, wäscht sie sauber und dressiert sie. Dann wird sie gespickt, wenn man sie in der Pfanne braten will, mit Speckstreifen belegt und in gebuttertes Papier

gehüllt, will man sie am Spieß braten. Ist letzteres der Fall, so muß man kurz vor dem Garwerden das Papier beseitigen. Poularden müssen schnell bei hellem Feuer gebraten werden. Beim Anrichten bereitet man ihr eine Unterlage von Brunnenkresse, die mit Salz und Essig angefeuchtet ist, die Sauce gibt man von dem abgetropften Fett mit Fleischbrühe verkocht oder eine andere Sauce dazu: Holländische, Tomatensauce, Krebs- oder Trüffelsauce. (Siehe Saucen.)

815. Gebratene Poularden mit Trüffeln. Die ausgenommenen, ausgewaschenen, abgetrockneten Poularden werden in der rechten Form zum Braten gebracht. Mit Pfeffer und Salz ausgerieben, 1 Stück Butter, welches mit Zitronensaft durchgearbeitet ist, 1 Sträußchen Petersilie und so viel Trüffeln, als man hat, hineingefüllt. Die Brust mit 1 Stück Zitrone abgerieben, dicht mit Speckplatten bedeckt. Das Ganze in ein Pergamentpapier gehüllt. Mit Wurzelwerk, Butter, etlichen Schinkenscheiben in ein tiefes Geschirr mit gut schließendem Deckel gebracht, die Brust zuerst nach unten unter öfterem Begießen rasch angebraten, dann gewendet, zugedeckt, langsam fertig gedämpft. Kurz vor dem Anrichten das Geflügel herausgenommen, enthüllt. Alles Fett von der Brühe abgegossen, mit etwas Jus durchgekocht. Die Poularde richtet man nach Belieben mit Kastanienpüree an und gibt auch den gebratenen Speck mit auf. In diesem Fall muß die Schüssel besonders warm sein.

816. Gedünstete Poularde. Man gibt in eine Kasserolle 80 *g* Speck oder Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und feine Kräuter. 1 gereinigte, gesalzene, dressierte Poularde wird mit geschälten Zitronenspalten belegt, mit Speckplatten überbunden, auf das Wurzelwerk gelegt und einige Zeit zugedeckt gedünstet. Wenn das Wurzelwerk braun ist, gießt man $^1/_2$ *l* Wein und $^1/_4$ *l* Bouillon dazu und läßt die Poularde zugedeckt weich dünsten. Hierauf nimmt man sie heraus, beseitigt den Speck und die Zitronenspalten, schneidet die Poularde in beliebige Stücke, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt den entfetteten, passierten Saft in einer Sauciere dazu

817. Gedünstete Poularde mit Milchrahm, österreichisch. Man gibt in eine Kasserolle 80 *g* Butter, Wurzelwerk, Zwiebel, ganzes Gewürz, 1 Lorbeerblatt und Kräuter, legt eine gereinigte, gesalzene, dressierte, gespickte Poularde darauf, läßt sie zugedeckt dünsten. Wenn der entstandene Saft verdünstet ist, gießt man $^1/_4$ *l* weißen Wein und $^1/_4$ *l* Suppe dazu und läßt die Poularde zugedeckt weich dämpfen. Hierauf wird sie mit $^1/_4$ *l* Rahm übergossen, der Saft 1 Zitrone dazu gegeben, und dies zusammen gut verkocht. Die Poularde wird dann herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet. Die Sauce wird durch ein Sieb in eine Kasserolle passiert, 1 Eßlöffel Kapern dazu gegeben, einmal aufgekocht und dann die Poularde beigegeben. Die Poularde kann mit beliebigen in Salzwasser gekochten Klößen garniert werden.

818. Galantine von Poularde. 1 sorgfältig vorbereitete Poularde wird auf dem Rücken aufgeschnitten, sorgfältig entbeint, daß kein Riß in die Haut kommt, auf ein Brett mit der Brustseite getan und nun mit einer feinen Geflügelfarce bestrichen, Scheiben von Schinken, Pökelzunge, Trüffeln, Speck darauf gelegt und die Poularde möglichst in ihre natürliche Form gebracht und zugenäht. Jetzt wickelt man sie in Speckscheiben und bindet sie fest in eine Serviette. In eine Kasserolle tut man Speckscheiben, das Gerippe der Poularde, Kalbsfüße, Mohrrüben, Zwiebeln, Gewürz-

körner und feine Kräuter, tut die eingewickelte Poularde hinein, gießt Kalbsbrühe darauf und kocht das Geflügel 2 Stunden, worauf man es herausnimmt, zwischen 2 Brettchen etwas preßt, die Brühe aber durchgießt, entfettet und mit 2 Eiweiß klärt, um Gelee zu erhalten. Sollte dies nicht steif genug sein, muß man einige Blatt Gelatine durchziehen. Mit dem Gelee wird die tranchierte Poularde bestrichen, das übrige gehackt herum garniert.

819. Gedünstete Poularde mit Pökelzunge und Semmelschnitten, französisch. 1 geputzte, gereinigte Poularde wird gesalzen, dressiert und mit fein geschnittenem Speck durchzogen und wie die „gedünstete Poularde" behandelt. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Poularde heraus, schneidet den Bindfaden auf, zieht ihn heraus und schneidet die Poularde in beliebige Stücke. 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke gekochter Pökelzunge werden abwechselnd mit der Poularde in einer Schüssel angerichtet. Mit dem abgeseihten Saft, worin die Poularde gedünstet wurde, rührt man eine Grundsauce ab und gibt sie in einer Sauciere der Poularde bei, die man mit gebratenen Semmelcroutons garniert.

820. Poularde in der Braise mit Champignons wird wie der gleichbenannte Kapaun bereitet.

821. Poularde à la Stambul. Man kocht 250 *g* besten Reis in Wasser weich, gibt ihn durch einen Durchschlag und läßt ihn trocknen, dann feuchtet man den dritten Teil des Reis mit Fleischbrühe an und füllt eine sauber ausgenommene Poularde damit. Diese wird zugenäht, gesalzen, mit Speckscheiben umwickelt und in einer Pfanne in steigender Butter gut gebraten. Beim Anrichten nimmt man die Speckplatten ab und gibt den in Kraftbrühe aufgekochten Reis dazu.

822. Gebratener Puter. Nachdem man ihn gut vorbereitet und dressiert hat, haut man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, zieht die harten Sehnen aus den Keulen und füllt den Kropf, den man erst sehr gut ausgenommen, gereinigt und dann mit Salz ausgerieben hat, mit einer der geeigneten Füllungen (siehe Farcen). Die Brust belegt man mit gesalzenen Speckscheiben, wickelt den Puter oder die Henne in ein bebuttertes Papier, das man auch mit etwas Salz bestreut, und umbindet dasselbe, dann läßt man in der Pfanne Butter steigen und gelb werden, legt den Puter hinein und läßt ihn 3 Stunden, unter fleißigem Begießen, in mäßig geheiztem Ofen schön braten. Der Bratenfond wird losgekocht, entfettet und dazu gereicht.

823. Puter mit Kastanienfüllung. Man bereitet einen Puter wie in Nr. 822 und füllt den Kropf mit Kastanien, welche man folgender Weise vorbereitet: Man brüht die Kastanien, schält sie ab, legt sie in siedendes Wasser und läßt sie so lange darin liegen, bis sich auch die zweite Schale gut abstreifen läßt, dann legt man die Maronen in kaltes Wasser. Nun dünstet man sie mit etwas Butter, Salz und Zucker halb weich, füllt sie in den Kropf des Puters, näht die Öffnung zu und bratet ihn wie oben.

824. Truthahnkeulen. Diese werden, wenn man den Truthahn vom Gerippe ablöst und für sich bratet oder füllt, abgelöst, mit Pfeffer und Salz bestreut und langsam, nachdem man die Hauptsehnen entfernt hat, in Butter gebraten und mit einer Robert- oder Pfeffersauce als selbständiges Gericht serviert.

825. Truthahn-Hachis wie Hachis von Geflügel.

826. Puter, Truthühner mit Reisfüllung. 80 *g* Butter werden zu Schaum gerührt, dazu 80 *g* gekochten Reis, 160 *g* fein gewiegten, gekochten Schinken, 2 ganze Eier, 1 Eidotter, $1/_8$ *l* Sahne, mit Salz abgeschmeckt, 1 Prise Pfeffer; dies alles gut untereinander gerührt und als Füllung des Kropfes vom Puter (Truthahn und Truthenne) benutzt, im übrigen den Braten bereitet, wie in den früheren Nummern die Poularden.

827. Braisierter Puter mit Champignonsauce. Der Puter wird dressiert, mit gesalzenen Speckbarden umwickelt und langsam weich gedämpft. Dann passiert man einen Teil geputzte Champignons in Zitronensaft und Butter ein, kocht von der durchgegossenen und entfetteten Puterbrühe mit Weißmehl und dem Champignonsfond eine seimige Sauce, legiert sie mit 3—4 Eigelben, schärft sie mit Zitronensaft ab und preßt sie durch ein Tuch. Hierauf befreit man den Puter vom Bindfaden und den Speckbarden, tranchiert ihn, richtet ihn in ganzer Gestalt auf einer langen Schüssel an und maskiert ihn mit etwas von der Sauce, in welche man die in Scheiben geschnittenen Champignons getan hat. Als Garnitur richtet man entweder Reis, der wie in der vorigen Nummer, aber ohne Parmesankäse bereitet ist, um den Puter an, oder man gibt in Wasser und Salz weich gekochte Maccaroni dazu, die man mit etwas von der Putersauce, mit Butter und geriebenem Parmesankäse durchgeschwenkt hat.

828. Blanquette von Pute. Hierzu verwendet man die Bratenreste derselben, indem man sie in zierliche Stücke zerschneidet, und in folgende Sauce legt, ohne daß sie mit derselben kochen dürfen; man erwärmt sie im Wasserbade. Eine helle Mehlschwitze verkocht man mit Fleischbrühe, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einem Kräuterbündchen und weißen kleinen Zwiebeln, zur Verfeinerung kann man einige Champignons oder Steinpilze hinzufügen, so läßt man sie $1/_2$ Stunde kochen, vermischt sie mit etwas Sardellenbutter und Zitronensaft, legiert sie mit 2 Eiern und gießt sie über die Bratenreste.

829. Puter-Abatis. Was bei Gänsen und Enten das Klein heißt, nennt man bei Puten Abatis. Man reinigt sehr sorgfältig Flügel, Hals, Magen, Leber, Füße und Kopf, zieht die Haut von dem Magen, teilt ihn in 4 Stücke, ebenso teilt man den Hals und die Flügel, spaltet den Kopf, beseitigt Schnabel und Augen, läßt von diesem allen, außer der Leber, eine Fleischbrühe kochen, dünstet diese kurz ein, verdickt sie durch eine weiße Mehlschwitze, würzt sie mit Pfeffer, Salz und 1 Kräuterbündchen und einer in Butter weich geschwitzten Zwiebel, seiht die Sauce durch, schärft sie mit etwas Zitronensaft und legiert sie mit 2 Eiern.

830. Puter-Abatis als Hochepute. Man bereitet das Abatis wie in voriger Nummer, schneidet 200 *g* Speck in Würfel, bratet ihn ein wenig in Butter, nimmt ihn heraus und läßt das Abatis darin bräunen, worauf man es mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe übergießt und mit 1 Bündchen feiner Kräuter weich dünstet, dann schält man kleine Kartoffeln, die man wäscht und auf einem Sieb abtropfen läßt, ebenso putzt man kleine Rüben und kleine Zwiebeln, dünstet sie mit den Kartoffeln und dem Speck in der Brühe des Puters weich, legt, wenn sie gar sind, die Fleischstücke noch einige Minuten in die Kasserolle dazu, damit sie den Geschmack annehmen und richtet dann alles so an, daß das Fleisch in der Mitte und das Gemüse rings um dasselbe gelegt und die Brühe darüber gegossen wird.

831. Roulade von Truthahn. Der welsche Hahn oder das welsche Huhn wird so ausgebeint, wie es bei dem Kapaun beschrieben ist; dann bestreicht man das

Inwendige desselben einen Finger dick mit Farce und belegt diesen mit Stückchen von abgekochter gepökelter Schweinszunge, in Streifen geschnittenem, abgekochten Schinken, klein geschälten Pfeffergurken, Kapern und Petersilie, wickelt nun den Körper der Länge nach wie eine Wurst zusammen, heftet alle Öffnungen mit einem starken Faden zu und umschnürt ihn mit Bindfaden. So wird er in einer Braise, die gehörig gesalzen ist, weich gekocht, er muß darin ganz auskühlen. Nachdem nimmt man ihn heraus, löst den Bindfaden von ihm ab, schneidet ihn in Scheiben, und verziert diese auf der angerichteten Schüssel mit Aspik. Hierzu gibt man eine von den vorher erwähnten kalten Saucen.

Von der Gans.

Die größten und besten Gänse kommen aus Pommern, Mecklenburg und Holstein, aus Oberschlesien sind sie weit kleiner. Die Gans beginnt im Februar Eier zu legen, die von bedeutender Größe sind und die sie in 27—30 Tagen ausbrütet. Die jungen Gänschen, die sich sehr schnell entwickeln, füttert man erst mit gehackten, hartgekochten Eiern, jungen Brennesseln, gehackt und gebrüht, später mit angefeuchteter Kleie oder Gerstenmehl. Nach 14 Tagen werden sie von Mutter Gans aufs Wasser geführt, doch erst, wenn sie ganz befiedert sind, fressen sie, wie die Alten, Gras, Körner, Salat, Kohlblätter, Brennessel, Insekten und Würmer. Im Winter füttert man sie mit Mohrrüben, Kartoffeln, Krautstrunken, Hafer und Kleie. Man genießt junge Gänse schon im Mai und Juni, doch erst Mitte September werden die nicht zur Zucht bestimmten Gänse gemästet, wobei man sie nicht mehr frei umherlaufen läßt. Will man Stopfgänse haben, so mästet man sie während der letzten Zeit ihres Lebens mit Gerstenmalz und Nudeln aus Buchweizenmehl mit Milch oder Wasser, Mais, ausgequollenen Erbsen usw. In Toulouse, in Elsaß und am Rhein sucht man durch eine besondere Mästung, die aber recht grausam ist, große Lebern zu Pasteten zu erzielen. Man setzt die Gänse an einen dunklen Ort, in strohgefütterte Käfige, wo sie sich weder aufrichten noch umdrehen können und reicht ihnen nach dem gewöhnlichen Mästfutter Teignudeln von Mehl und Milch, sowie in kleiner Dosis Schweineschmalz oder Öl; einen um den andern Tag wird Schwefelantimon unter das Essen gemischt und dazu reichlich Trinkwasser mit Salz gegeben. — Man tötet die Gans, indem man ihr das Genick durchsticht; dann rupft man sie sogleich, sondert die Flaumfedern von den größeren, zieht sorgfältig alle Kiele aus der Haut, sengt die Haare ab und nimmt das Eingeweide durch einen Einschnitt am Steiß heraus. Man haut erst den Kopf, dann den Hals und die Flügel bis zum ersten Gelenk ab, zieht die Gurgel aus dem Halse, reinigt den ausgeschnittenen und geleerten Magen und legt das an den Därmen befindliche Fett sofort ins Wasser.

Gans.

832. Gebratene Gans. Die tot gekaufte Gans wird recht sauber gerupft, gesengt, mit einem Tuche rein abgewischt, die Stoppeln herausgezogen, die Haut an der Brust rings um den Hals durchschnitten, aus der Öffnung der Schlund und die Gurgel herausgezogen, mit der Hand die Eingeweide in der Brust losgemacht und durch einen Querschnitt durch den After entfernt. Dann haut man den Hals, die Flügel und die Füße ab, wäscht die Gans mit Mehl oder Kleie, legt sie über Nacht

in kaltes Wasser, trocknet sie innen und außen ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten oder ungeschälten Äpfeln, Kastanien, Kartoffeln oder etwas gebrühtem Beifuß. Nun dressiert man die Gans oder näht die Haut über dem Steiß zusammen, um die Äpfel einzuschließen, legt die Gans in eine Bratpfanne, bestreut sie mit Salz, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie unter fleißigem Begießen in 2—3 Stunden weich braten. Das Fett schöpft man mit einem Löffel ab und hütet es besonders vor dem Verbrennen. Nur wenn die Gans während des Bratens sich zu sehr färbt, darf man sie mit Papier zudecken, sie aber niemals umkehren. Man tranchiert die Gans, nimmt die Äpfel mit inem Löffel heraus und gibt sie um die Gans angerichtet. Den Bratensatz kocht man mit etwas Wasser oder Jus los, entfettet ihn, gießt ihn durch und macht ihn mit etwas Klarmehl seimig. Man hat jetzt vorzügliche Bratpfannen mit Deckeln, welche das Beschöpfen mit Fett mechanisch besorgen.

833. Gebratene Gans, russisch. Die Russen reiben die Gans, bevor sie sie füllen, mit Kümmel und Salz ein, füllen sie mit gewürztem Sauerkohl, Äpfeln, Majoran und in Butter gedünsteten Zwiebeln, oder mit 500 g Buchweizengrütze, die in Fleischbrühe dick ausgequollen ist. Hierauf kommt sie in die Pfanne mit klein gehackten Zwiebeln, übergießt sie mit Bouillon, später mit der ausgequollenen Brühe. Die Sauce verdicken sie mit Mehl.

Majoran.

834. Gans gefüllt und ausgebeint mit Kastanien. Eine sauber geputzte Gans, der man Hals, Flügel und Beine abgehauen, schneidet man am Rücken auf und beint sie vorsichtig aus. Nun hackt man 500 g mageres Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, 3 gebrühte, in Gänsefett gedünstete Zwiebeln, 8 ausgegrätete Sardellen, 250 g feingewiegten Speck, in Wasser ausgedrückte 90 g Weißbrot, fügt Salz, Pfeffer, etwas Muskatblüte, 6 Eier, $^1/_2$ Tasse Wein und 500 g gekochte, geschälte Kastanien dazu. Diese Ingredienzien mischt man gut, füllt damit die Gans, die zu ihrer ursprünglichen Form zusammengenäht wird. Auf einer Bratenleiter wird sie mit 1 l Wasser $1^1/_2$—2 Stunden bei guter Hitze gebraten und warm mit dem entfetteten eigenen Saft oder einer Kastaniensauce zu Tisch gegeben.

835. Ausgebeinte Gans mit Maccaroni gefüllt. Man kocht 250 g kleingebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal auf, mischt sie mit 125 g geriebenen Parmesankäse und 50 g Butter. Hiermit füllt man die ausgebeinte mit Salz und Pfeffer bestreute Gans und bratet sie in der Pfanne gar. Eine Trüffel- oder Madeirasauce paßt hierzu.

836. Junge Sommergänse gebraten. Die junge Gans wird ebenso vorbereitet und dann in Butter, aber ungefüllt, in 1 Stunde weich gebraten. Will man sie füllen, so benutzt man dazu die gekochten Magen, Herz, Leber, Petersilie, geriebene Semmel, Ei, oder statt der Semmel 3—4 zerdrückte Kartoffeln, etwas Salz und Pfeffer.

837. Junge Gans mit Wachholderbeeren, süddeutsch. In Württemberg und Bayern reibt man junge Gänse vor dem Braten mit Wachholderbeeren und Salz innen und außen ein, bestreut sie wohl auch mit Pfeffer, um sie ohne alle Füllung in die Pfanne zum braten zu legen. Man gibt nur Kartoffeln dazu.

838. Gedämpfte Gans. Hierzu nimmt man die älteren, von denen man fürchtet, daß sie gebraten nicht weich werden. Man schneidet in die Pfanne Zwiebeln, Mohrrüben, getrocknete Pilze, Wurzelwerk, Speck, Salz, Pfeffer und etwas Gewürz. Die Gans legt man auf der Bratenleiter mit der Brust nach unten, gießt $1^1/_2$ *l* heißes Wasser darüber, läßt sie zugedeckt dämpfen, wendet sie dann um und läßt sie unter öfterem Begießen gar werden. Die Sauce entfettet man und verrührt sie mit etwas Mehl und gibt Meerrettichsauce dazu.

839. Gedämpfte Gans auf französische Art. Eine alte, nicht zu fette Gans wird nach dem Säubern mit einer mit folgenden Zutaten bereiteten Farce gefüllt: 1 *kg* Kalbfleisch wird mit der Leber der Gans, einigen Sardellen, Trüffeln gehackt. und nachdem dies in die Gans gefüllt, diese zugenäht und in einer Serviette fest eingenäht, gekocht. Dazu tut man 1 Flasche Weißwein, $^1/_2$ *l* Wasser, $^1/_2$ *l* Essig mit Lorbeerblättern und Gewürzkörnern in die Pfanne. Ist die Gans weich, wird sie aus der Serviette genommen und erst kalt mit Remouladensauce serviert.

840. Gedämpfte Gans, englisch. Man dämpft die Gans wie oben, gießt statt oben 1 *l* Wasser, $^1/_2$ *l* Sherry, 1 Glas Franzbranntwein und $^1/_2$ *l* Fleischbrühe zu. Auch legt man ein Bündel Gewürzkräuter dazu. Gibt man die Gans warm, so gießt man die Sauce durch, entfettet sie und gibt sie extra. Gibt man sie kalt, so läßt man das Jus zum Gelee einkochen und garniert damit, sowie mit Petersilie, den Braten.

Bratenleiter.

841. Gekochte Gans. Eine nicht zu fette, wohl gereinigte alte Gans legt man in eine Kasserolle, welche so tief ist, daß das heiße Wasser, welches man hinzugießt, über die Gans hinausreicht und tut dazu etliche Zwiebeln und Wurzelwerk, 1 Prise ganzen Pfeffer, Neugewürz, 1 Nelke, 3 Stück Lorbeerblätter und 20 *g* Salz. So lange, bis man mit der Gabel fühlen kann, daß die Gans gehörig weich ist, muß sie in der Brühe kochen und darin völlig auskühlen. Herausgenommen, putzt und trocknet man sie mit einem Tuche ab, daß weder Fett noch Feuchtigkeit an ihr sichtbar ist. Angerichtet, wird sie ganz zu Tische gebracht.

842. Schindgans. Von einer sehr fetten genudelten Gans löst man die dicke Haut von der Brust ab, bis unter die Flügel, welche man zuvor abschneiden muß. Die Haut schneidet man in viereckige Stücke, die man in einer emaillierten Pfanne mit wenig Wasser aufsetzt, bis sie sich zu knusprigen Grieven bilden. Das innere Fett der Gans läßt man $^1/_4$ Stunde kochen, nachdem es gewässert und gut ausgedrückt ist. Die Gans wird dann gedämpft.

843. Gedämpfte Gänsebrust. Hierzu verwendet man die Brust von einer starken, gut genährten Gans. Man gibt in eine Kasserolle etwas Gänsefett, Butter oder Speck, 1 Stück Zwiebel, etwas Wurzelwerk, 3 Stück Schalotten, alles blätterig geschnitten und 2 Sträußchen Thymian, gibt die gesalzene Gänsebrust so hinein, daß das Brustbein auf das Wurzelwerk und die Haut aufwärts zu liegen kommt, gießt $^1/_2$ *l* weißen Wein und etwas Suppe darüber und dämpft sie so zugedeckt $1^1/_2$ Stunde. Beim Anrichten gibt man die Gänsebrust auf die Schüssel; der Saft wird entfettet, passiert,

nochmals aufgekocht und dann beigegeben. Man garniert die Gänsebrust mit Oliven, gedünstetem Kraut oder Reis, beliebigen Pürees oder Nudeln mit brauner Butter und Parmesankäse.

844. Gefüllte Gänsebrust. Eine losgelöste Gänsebrust, vom Knochen gelöst, das Fleisch geschabt, wird fein gewiegt, mit einer gehackten Zwiebel, 1 Eßlöffel voll Gänsefett, Pfeffer, Salz und Gewürz, für 5 Pf. geriebene Semmel und 2 Eiern gut zu einer Farce gemischt, diese streicht man so auf die Brust, daß sie ihre vorige Form wieder erhält, näht die Haut am Rande des Knochens fest, zu welchem Zwecke man etwas Fleisch stehen lassen muß. Man legt die Brust in eine Bratpfanne mit Salz, etwas Knoblauch und Äpfeln, übergießt sie mit kochendem Wasser und läßt sie bis aufs Jus einschmoren.

845. Gefüllter Gänsehals. Man zieht die Haut vom Halse, die man erst ausstoppelt, reinigt und wäscht, bereitet eine Fleischfarce von 500 *g* Rindfleisch, geriebener Semmel, der Gänseleber, Salz, Pfeffer, Zwiebel und 2 Eiern, füllt dieselbe in die Haut, näht sie unten und oben zu, läßt sie in der Suppe kochen und dann im eigenen Fette, unter Hinzufügung von etwas Butter, bräunen. Statt dieser Farce kann man auch nur eine Semmelfarce nehmen.

846. Gänseklein. Der Kopf, der Hals und die Flügel werden gerupft, gesengt, gewaschen, mit einem Tuche rein abgewischt und dann in Stücke geschnitten. Vom Kopf haut man noch den Schnabel ab und sticht die Augen aus. Die Füße brüht man, um sie von der Haut zu befreien, schneidet die innere und äußere Haut vom Magen ab, beputzt das Herz und wäscht das Gänseklein in lauwarmem Wasser gut ab. Hierauf kocht man es in Wasser mit einer Zwiebel, Petersilienwurzeln, gießt die Brühe durch ein Sieb und kocht davon mit geriebener Semmel oder Weißmehl eine seimige Sauce, die man mit gehackter Petersilie vermischt. In diese Sauce tut man das Gänseklein und die Wurzeln, läßt es darin noch einige Zeit dämpfen, schwenkt es beim Anrichten mit einer Prise Pfeffer und 1 Stück frischer Butter durch.

847. Gänseklein mit Klößchen. Die kurz eingekochte Gänsekleinbrühe wird mit etwas Fleisch-Extrakt gebräunt, mit einer Mehlschwitze verdickt, mit je 1 Prise Pfeffer, Salz, Majoran und Petersilie gewürzt und darin das vorher herausgenommene Gänseklein nochmals gedünstet. Man bereitet Semmelklößchen und gibt sie in die Sauce.

848. Gänseklein mit weißen Rüben. Das Gänseklein wird wie in der vorigen Nummer weich gekocht und in der durchgegossenen Brühe weiße Rüben, die man geputzt, gewaschen und blanchiert hat, vollends gar gekocht. Dann verkocht man die von den Rüben abgegossene Brühe mit Braunmehl und 1 Stück Zucker seimig, tut das Gänseklein, die Rüben und nach Belieben geschälte und in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln in die Sauce und vermischt alles gut miteinander.

849. Spickgans. Eine junge, gut gemästete Gans wird, nachdem sie geputzt ist, geteilt. Die Keulen schneidet man ab, ebenso die Brust. Die übrigen Teile kann man anderweitig zu Weißsauer verwenden oder dämpfen. Entweder beläßt man Keule und Brust wie sie sind, oder man löst die Knochen heraus und näht dann die beiden Fleischseiten der Brust wie das Fleisch von den 2 Keulen so aufeinander, daß es außen ganz von der Haut bedeckt ist. Die Fleischstücke werden nun mit Salz und Salpeter eingerieben und 5—6 Tage in eine Pökellake gelegt. Nun trocknet man sie gut ab, wickelt sie in weißes Papier, wie in eine Düte, die unten offen bleibt und hängt sie 5—6 Tage in gelinden Rauch. Sie hält sich an luftigem kühlem Ort monatelang und dient zum kalten Aufschnitt.

850. Roulade von Gans. Die Gans wird geputzt, ausgenommen, gesalzen, in der Mitte aufgeschnitten und sorgsam daraus alle Knochen entfernt. Während dessen macht man aus 1 *kg* farciertem und passiertem Kalbfleisch, 1 passierten Gänseleber, zu welcher man noch 2 Eier und 2 geweichte abgeriebene Semmeln getan, etwas Salz, geschnittenen Pistazien und ein wenig Gewürz eine Farce, bestreicht hiermit die Gans, rollt sie der Länge nach zusammen, näht sie zu und wickelt sie in Butterpapier, umschnürt sie in gleichmäßigen Zwischenräumen mit Bindfaden und läßt sie nun in der ausgekochten Brühe von den Gänseknochen, 2 Kalbsfüßen, Rindsknochen, etwas Essig, Wein, Zwiebeln, Schalotten, Estragon durch 2—3 Stunden weich kochen. Man läßt sie auskühlen, wickelt sie nach einigen Stunden auf und schneidet sie in Scheiben. Der Saft wird durch ein Mulltuch geseiht, das Fett sorgfältig entfernt und mit Eiweiß geklärt und, nachdem derselbe erstarrt, zum Garnieren der Gans verwendet.

851. Gänseroulade mit Kastanien. Man beint die Gans aus, indem man, nach Abschneiden von Hals, Flügel und Beinen mit einem spitzen Messer auf dem Rücken Haut und Fleisch durchschneidet und das Gerippe herauslöst, ohne das Fleisch zu verletzen. Dann macht man eine Farce von Kastanien, Schweinefleisch, Kalbfleisch und der Gänseleber nebst Zwiebeln und Sardellen, Speck, geriebener Semmel, Eier, Pfeffer und Muskatnuß, einigen Eßlöffeln Wein, füllt die Masse in die Gans, rollt sie zusammen, näht sie zu und bratet sie 1³/₄ Stunden wie jede gebratene Gans. Dazu gibt man Kastaniensauce.

852. Gänserücken. Der Gänserücken, der von einer Spick- oder Preßgans übrig bleibt, wird ein wohlschmeckendes Gericht, wenn man ihn zu blanchierten Rüben oder Sauerkraut steckt, nachdem man den Rücken wie zur Suppe in Wasser, Salz und Wurzelwerk gar gekocht hat.

853. Gänseleber, gedämpft. Die Gänseleber wird mit Nelken gespickt, und mit Wasser, 1 Zwiebel und reichlichem Salz in einer Kasserolle ans Feuer gesetzt. Das Wasser darf ¹/₄ Stunde lang bis zum Sieden, aber nicht bis zum völligen Aufwallen kommen. Man nimmt dann die Leber heraus, schneidet sie in beliebige Stückchen und legt sie in die dazu bestimmte Sauce, mit welcher sie nur recht heiß stehen und nicht kochen muß. Alle weißen pikanten Saucen kann man dazu anwenden.

854. Gebratene Leber. Man häutet die Gänseleber, bestreut sie mit sehr wenig Salz, wälzt sie in Mehl und bratet sie mit 1 feingehackten Zwiebel goldbraun.

855. Gänseleber mit Äpfeln. Man wäscht die Leber, enthäutet sie, bestreut sie mit etwas Salz, überbratet sie auf dem Rost oder in der Pfanne einige Minuten, legt sie dann in siedendes Gänsefett, mit einigen Nelken und Caneel gespickt, dazu legt man in Scheiben geschnittene abgeschälte Äpfel, die man mit ein klein wenig Zucker bestreut und dann etwa 15 Minuten auf gelindem Feuer dämpfen läßt.

856. Gänseleber au gratin. Man bereitet eine Schweinefleisch- oder Kalbfleischfarce (siehe Farcen), schneidet eine Gänseleber in Scheiben, überstreut sie mit Salz und Gewürz, bestreicht eine tiefe Pastetenschüssel mit Gänsefett, darauf eine Schicht von Farce, eine Schicht Leber, zuletzt wieder Farce, belegt mit Speckscheiben oder übergossen mit Gänsefett. Man läßt dieses Gratin bei gelindem Feuer in mäßig heißem Ofen auf einem Dreifuß oder Stein gar werden, schüttet es auf eine Schüssel, entfernt Fett und Speckscheiben und übergießt das Ganze mit einer Trüffelsauce.

857. Gänseleber mit Trüffeln. Man zerschneidet eine große Gänseleber in 2 Teile, bestreut sie mit Salz und spickt sie mit Trüffelstücken, legt sie in eine Pfanne, übergießt sie mit 1 Tasse Fleischbrühe und 1 Tasse Madeira und dämpft sie bei gelindem Feuer langsam ¹/₂ Stunde. Indessen kocht man die übrigen Trüffelabfälle mit etwas Butter und Fleischbrühe weich, legt diese beim Anrichten rings um die Leber und kann sie mit Fleurons (siehe Gebäck) von Butterteig garnieren.

858. Straßburger Gänseleber-Pastete. Siehe Farcen und Pasteten.

859. Würste von Gänseleber. 500 *g* mageres Schweinefleisch und 250 *g* Kalbfleisch werden gut abgehäutet und mit dem Wiegemesser fein geschnitten. Sodann nimmt man 2 große Gänselebern, wäscht sie, trocknet sie ab, schneidet sie fein und mengt sie unter das Fleisch, dazu 250 *g* Trüffeln, die man vorher gewaschen, geschält und grob-würflig geschnitten hat. Man stößt das geschnittene Fleisch, die Leber und Speck mit blätterig geschnittenen Champignons, etwas fein geschnittener grüner Petersilie und dem nötigen Salz im Steinmörser, worauf man die Masse durch ein Sieb passiert. Sodann wird die Leber und die Trüffeln mit der Farce vermengt und gereinigte Schweinsdärme damit angefüllt. Diese Würste werden gekocht, abgetrocknet und will man sie lange aufbewahren, noch geräuchert. Wenn sie vollkommen erkaltet und etwas abgelegen sind, können sie verwendet werden.

860. Sautierte Gänseleber. Eine große Gänseleber wird in Milch gelegt, dann in fingerdicke Scheiben geschnitten, etwas gesalzen in eine, mit zerlassener Butter ausgestrichene Pfanne gelegt und unter fortwährendem Hin- und Herschieben schnell gebraten.

861. Gespickte Gänseleber. Eine schöne, große Gänseleber wird abgewischt, mit feinem Speck der Länge nach gespickt und mit Salz und Pfeffer bestäubt. Dann gibt man in eine Kasserolle mit etwas Gänsefett 2 Stück fein blätterig geschnittene Champignons und zusammengebundene Petersilie, legt die gespickte Leber darauf, bedeckt sie mit einer dünnen, eingeschnittenen Speckplatte und läßt sie zugedeckt dünsten. Nach 10 Minuten begießt man die Gänseleber mit ¹/₂ *l* saurer Sahne und ungefähr 4 Eßlöffeln Suppe und läßt sie zugedeckt noch ¹/₂ Stunde dämpfen.

862. Sauté von Gänselebern mit Trüffeln. Die mittelgroßen Lebern von Stopfgänsen im Gewicht von 500—750 *g* eignen sich hierzu am besten. Für 10 Personen nimmt man 2 Gänselebern, befreit sie von der Haut, entfernt die grünen Stellen, wo die Galle gesessen hat, und schneidet sie in anderthalb Finger dicke Scheiben, die man herzförmig wie ein Hühnerfilet zustutzt. Auf jedes Leberstück legt man eine runde oder halbmondförmige Trüffelscheibe, legt die Stücke dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle, bestreut sie mit Salz, übergießt sie mit geklärter Butter, und bedeckt sie mit einem runden Papier. Die Abgänge der Lebern schwitzt man mit ein wenig Butter, einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und den Schalen der sauber gebürsteten Trüffeln auf raschem Feuer, stößt sie im Mörser mit Panade, Salz und Pfeffer fein, streicht sie durch ein Sieb und verbindet sie mit 5—6 Eigelben. Hierauf setzt man ein wenig von der Farce in einer kleinen Form einige Augenblicke in den Ofen, um sich von der Haltbarkeit derselben zu überzeugen, und zwar muß sie locker, aber fest genug sein, um die Leberstücke darauf anrichten zu können. Dann füllt man die Farce in eine mit Butter ausgestrichene glatte Randform und läßt sie eine halbe Stunde lang ziehen,

nicht kochen. Beim Anrichten sautiert man die Leberstücke auf raschem Feuer von beiden Seiten, richtet sie auf dem inzwischen gestürzten Leberrande kranzförmig an, übergießt sie mit einer Trüffelsauce, tut in die leer gebliebene Mitte in Scheiben geschnittene Trüffeln, die man mit Butter und etwas Rotwein gar geschwitzt hat, und gibt die übrige Sauce in einer Sauciere dazu.

863. Galantine von Gans. Diese wird ebenso bereitet wie die Galantine von Puter in Nr. 818.

864. Gans in Gelee. Man kocht 4 gut geputzte, zerhackte Kalbsfüße in 3 *l* Wasser langsam weich, gießt die Brühe durch, dann legt man eine mittelgroße, fleischige Gans in eine Bratpfanne, gießt die Kalbsfußbrühe, $1/2$ *l* Essig und ebensoviel Wasser darüber, daß die Gans bedeckt ist, bringt sie zum Kochen, schäumt sie ab, fügt ein Kräuterbündel, Salz, 1 Zwiebel, $1/2$ in Scheiben geschnittene, entkernte Zitrone, Lorbeerblatt, Pfeffer, 1 Nelke, einige Pimentkörner zu, läßt die Gans weich kochen und in der Brühe erkalten. Nun schneidet man sie in zierliche Stücke, von denen man die Knochen entfernt, entfettet die Brühe, gießt sie durch, klärt sie mit Eiweiß, fügt noch Zitronensaft und Estragonessig, wenn es nötig, auch Salz zu, bestreicht eine Form mit gutem Öl, gießt eine dünne Schicht Brühe hinein, wartet bis dieselbe — etwa auf Eis — erstarrt ist, legt darauf kleine eingemachte oder gekochte Maiskolben, Pfeffergurkenscheiben, Streifen von hart gekochten Eiern, Krebsschwänzen, Zitronenscheiben, darauf wieder eine Schicht Brühe. Ist sie erkaltet, ordnet man die Fleischstücke darauf, legt Kapern, Sardellenstreifen und Pfeffergurkenscheiben dazwischen, gießt darauf wieder Essig und läßt das Ganze am kalten Ort oder auf Eis erstarren. Vor dem Umdrehen taucht man die Form schnell in heißes Wasser, trocknet sie ab und stürzt die Gans in Gelee auf die Schüssel. Man gibt dazu Remouladensauce.

865. Weißsauer von Gans. Man verwendet dazu meist die Keulen und Rückenstücke fetter Gänse, von denen Spickgans bereitet ist. Auch eine ganze, nicht zu fette Gans, gut geputzt und ausgenommen, kann dazu genommen werden. Wasche sie, zerschneide sie und setze sie mit 4—5 klein gehauenen Kalbsfüßen, mit hinreichendem Wasser zum Kochen. Wenn die Brühe etwas abgeschäumt, tue etwas Salz, 2 Ziebeln, 1 Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, 1 Bündchen von Estragon, Basilikum und Thymian, einige Gewürznelken und Pfeffer dazu und lasse dies alles, fest zugedeckt, langsam kochen. Die Brühe gießt man durch ein Tuch, entfettet und klärt sie, nachdem sie mit Estragonessig und Salz abgeschmeckt ist, dann gießt man sie durch ein zweites, zwischen Stühlen gebundenes Tuch, unter welches man die Terrine stellt, in welche man das Gänsefleisch hineingelegt hat. Das Durchgegossene muß über dem Fleisch stehen.

866. Gänseklein als Schwarzsauer. Wenn man die Gans schlachtet, fängt man ihr Blut in einer Obertasse voll Essig auf, dasselbe läßt sich 2—3 Tage (im Winter noch länger) aufbewahren. Man kocht das Gänseklein in einer Wurzelbrühe weich, gießt sie durch, entfettet sie, vermischt sie mit dem Blut, mit 60 *g* Pfefferkuchen, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschale, Nelken, Gewürz und Pfefferkörnern, sowie etwas Zitronensaft und läßt dasselbe darin wieder heiß werden. Die Mecklenburger fügen an das so zubereitete Gänseklein ausgekernte Birnen, die Rheinländer Birnen-Sirup, sogenanntes Birnenkraut.

867. Gepökelte Gans. Man teilt eine fleischige Gans, die gut gesäubert und wie zum Braten vorbereitet ist, in 4 Teile, reibt diese mit 1 Eßlöffel Salz und

1 Messerspitze Salpeter ab, legt sie dicht nebeneinander in eine irdene Schüssel und läßt sie gut zugedeckt und beschwert, 5—6 Tage am kühlen Ort stehen. Die gepökelten Gänsestücke kocht man in einer Brühe von Suppenwurzeln weich und gibt sie zum Gemüse.

868. Preßgans geräuchert. Man beint zwei junge fleischige Gänse aus wie zur Roulade, dann reibt man sie innen und außen mit Salz und Salpeter ein, und legt die Gänsebrust so aufeinander, daß das innere Fleisch zusammenkommt. So kommt sie in eine Schüssel und bleibt 8 Tage (einen um den andern Tag umgewendet und mit der Lake übergossen) zugedeckt mit beschwertem Brett stehen. Dann trocknet man sie ab, wickelt sie in Papier und hängt sie 8 Tage in gelinden Rauch.

Von der Ente.

869. Entenbraten. Enten müssen mindestens 1—2 Tage vor Gebrauch geschlachtet werden. Man bereitet sie wie die Gans vor, nur daß man sie 1 bis 2 Stunden wässern läßt. Man salzt sie inwendig gut aus und brät sie wie die Gans $1\frac{1}{2}$—2 Stunden. Alle Rezepte, die unter der Rubrik Gans stehen, kann man auch auf fette Enten, Entenklein, Leber usw. anwenden.

870. Entenbraten am Spieß, französisch. Man spickt die zum Braten vorbereitete Ente an Brust und Keulen, bratet sie über hellem Feuer am Spieß und bereitet folgende Sauce, in welcher man alsdann die Ente noch 20 bis 25 Minuten dämpfen läßt. 2 Dutzend geröstete und geschälte Kastanien, 2 in Scheiben geschnittene, in Butter geröstete Zwiebeln, etwas Thymian und Salbei, einige Pfefferkörner und Salz werden in guter Brühe verkocht und mit dem Fett der Ente vermischt. Zuletzt gießt man 1 Glas Portwein daran und verdickt die Sauce durch ein in Mehl gerolltes Stückchen Butter.

Ente.

871. Farcierte Ente. Nachdem man eine Ente rein geputzt und ausgenommen hat, schneidet man sie am Rücken auf, löst die Knochen aus, trocknet sie ab und läßt sie mit Salz und Majoran eingerieben 1 Stunde liegen. Unterdessen kocht man 160 *g* Reis mit Suppe weich und läßt ihn auskühlen; dann rührt man 60 *g* Butter zu Sahne, schlägt 3 ganze Eier und 1 Dotter hinein, rührt dann den Reis dazu, und gibt 160 *g* Schinken und die Leber der Ente, beides blätterig geschnitten, ferner Gewürz nach Belieben hinzu. Nachdem alles gut vermengt ist, wird die Ente damit gefüllt und zugenäht. Nun gibt man in eine Kasserolle etwas Butter oder Fett, ferner Zwiebel und Wurzelwerk, alles würflig geschnitten, legt die Ente darauf, gießt $1/2$ *l* Suppe darüber und läßt sie so unter öfterem Begießen beiläufig $1\frac{1}{2}$ Stunden zugedeckt dünsten. Wenn sie weich ist, nimm man sie heraus; den Saft läßt man braun werden, stäubt ihn mit 1 Teelöffel Mehl, gießt $1/2$ *l* Rahm dazu, läßt ihn aufkochen, wobei man die Ente wieder einlegt.

872. Ente mit Maronen, Kastanien. Die Enten werden entweder geschmort, oder aus den Knochen gelöst (desossiert, siehe daselbst), inwendig gesalzen, mit einer Geflügel-Farce gefüllt, dann zugenäht, in ein Tuch oder Butterpapier ge-

wickelt und mit Bouillon, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Wurzelwerk und den kleingehauenen Knochen der Enten in einer Stunde weich gekocht. Hierauf schält man 1 *kg* Maronen, brüht sie, zieht die zweite Haut davon ab und kocht sie mit etwas Jus, 1 Stück Butter und Zucker weich. Die Brühe der Maronen kocht man mit dem losgespülten und entfetteten Fond der geschmorten Enten oder mit der durchgegossenen und entfetteten Brühe der farcierten Enten mit Braunmehl und Weißwein zu einer seimigen Sauce ein und tut einen Teil davon auf die Maronen, während man den andern im bain.marie heiß stellt. Nun schneidet man die geschmorten Enten in Stücke oder, wenn sie farciert sind, in Querscheiben, richtet sie auf einer langen Schüssel an, maskiert sie mit der Sauce und garniert sie ringsum mit den Maronen.

873. Enten mit Oliven gefüllt, italienisch. Die zum Braten am Spieß oder in der Pfanne vorbereitete Ente wird mit Salz und Salbeiblättern abgerieben und mit Oliven gefüllt. Dieselben werden mit kochendem Wasser abgebrüht, von den Kernen befreit, abgewaschen, auf einem Sieb abgetropft und in Fleischbrühe mit würflig geschnittenem Speck, einer Sardelle und etwas Zitronensaft weich gedünstet.

874. Ente mit Rotwein. Nachdem eine Ente in Butter hellbraun gebraten worden, fügt man 1/4 *l* kochendes Wasser, 1 Zwiebel, 3 in Scheiben geschnittene Trüffeln, etwas Zitronenschale, Gewürzkörner und Salz hinzu, läßt die Ente noch 10 Minuten darin dämpfen, verdickt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, gießt 1/4 *l* Rotwein und einige Löffel braune Coulis daran, schärft sie mit dem Saft einer halben Zitrone ab und gießt sie über die Ente, sobald dieselbe genügend weich ist.

Flache Geflügelbratpfanne.

875. Enten mit Steinpilzsauce. Die wohlgemästeten Enten werden hierzu wie gewöhnlich zugerichtet, mit dem nötigen Salz und Wasser in einer fest verdeckten Kasserolle gar gedämpft und etwas gebräunt. — Zur Steinpilzsauce nimmt man eine Obertasse voll frischer oder eingemachter zerhackter Steinpilze, die man mit 1 Glas Weißwein und etwas Butter weich dünstet, mit 2 Eidottern bindet und an die entfettete Entenbrühe tut, zuletzt fügt man 1 Löffel Zitronensaft dazu. Ist alles gut durchgekocht, so quirlt man, je nach der Menge der Sauce, 1/4—1/2 *l* saure Sahne mit etwas Mehl dazu und läßt es nochmals aufkochen. Man gibt die Sauce, die jedoch sehr seimig sein muß, extra zu den tranchierten Enten.

876. Geschmorte Enten mit Teltower Rüben. Die Enten (für 8 bis 10 Personen 2 Stück) werden wie in der vorigen Nummer gar geschmort und 3 *l* Teltower Rüben geputzt, warm gewaschen und einige Zeit in kochendem Wasser blanchiert. Dann läßt man 1 Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, schüttet 1 Löffel voll gestoßenen Zucker dazu und läßt beides unter fortwährendem Rühren schön braun färben. Hierauf tut man ein paar Löffel Mehl dazu und rührt dies mit Jus oder Bouillon, die man mit Zuckerfarbe färbt, klar und kocht davon eine dünnseimige Sauce, in welche man die Rüben tut und sie weich und kurz einkochen läßt.

877. Enten mit Wirsingkohl. Man blanchiert abgelöste Blätter eines Kohlkopfes, legt sie dicht nebeneinander in eine Kasserolle und schmort diese in der fetten Brühe der Ente weich. In der Mitte einer Schüssel wird die zerschnittene

Ente aufgetan, die Kohlrollen rings umher, beides mit der dicklich eingekochten Sauce bedeckt.

878. Enten-Salmi. Eine oder mehrere weich gedämpfte oder gebratene Enten läßt man erkalten, schneidet sie in zierliche Stücke und stellt dieselben beiseite, während man die Knochen und Fleischabfälle im Steinmörser fein stößt und mit 1/4 *l* Rotwein, der entfetteten Entenbrühe oder Bratensauce, 1 Lorbeerblatt, 2 Schalotten, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern 3/4 Stunde langsam kochen läßt. Dies gibt man durch ein Sieb, kocht es in kräftiger Bouillon dick ein, läßt die Entenstücke darin warm werden und richtet das Salmi mit Fleurons oder Semmelcroutons heiß an.

879. Einfaches Entenragout. In Stücke geschnittene Überreste einer gebratenen oder gedämpften Ente dämpft man in einer Ragoutsauce.

880. Ente mit grünen Erbsen, englisch. In 1/2 *l* Fleischbrühe kocht man 1 *kg* grüne Erbsen 1/4 Stunde weich, Butter, Zucker, Salz und Pfeffer zufügend. — Eine am Spieße oder in der Pfanne gebratene Ente legt man auf die Erbsen und läßt dies noch 1 1/4 Stunden zusammen dämpfen, nimmt beides heraus und richtet die Erbsen in einem Kranz um die Ente an, die Sauce gießt man darüber.

Von den Tauben.

Unter den vielen Arten der Tauben benutzt man meist die Haus- und Feldtauben, von denen die hellen und weißen zarteres Fleisch, die dunkeln kräftigeren Geschmack haben sollen. Die alten Tauben, welche dunkelrote Beine, blaurote Haut und dünne Schnäbel haben, verwendet man nur zu Suppen und Farcen; die jungen Tauben erkennt man an dicken Schnäbeln, hellen Füßen und weißer Haut.

Taube.

Halbhohe Kasserolle.

881. Gedämpfte Tauben in der Braise. Man tötet die Taube, indem man den Kopf abschneidet 1 Tag ehe man sie brauchen will, rupft, sengt, wäscht sie und nimmt sie aus, dressiert sie und dämpft sie in einer Braise, in welche man außer dem üblichen Schinken und anderen Zutaten auch einige Champignons oder Morcheln legen kann. Sind die Tauben nach etwa 3/4 Stunden weich, so nimmt man sie aus der Braise, hält sie in Brühe in einer Schüssel warm, gießt indessen die Braise durch, entfettet sie, verkocht sie mit ein wenig Coulis oder brauner Mehlschwitze, tut dann erst die in Butter weich gedünsteten Pilze und einige Perlzwiebeln hinzu und richtet diese Sauce über den Tauben an.

882. Gebratene Tauben werden wie junge Hühner behandelt, entweder am Spieß oder in der Pfanne, schön dressiert, gefüllt und ungefüllt gebraten.

883. Geröstete Tauben mit Estragon. Sind die Tauben wie gewöhnlich vorbereitet und dressiert, so durchschneidet man sie auf dem Rücken vom

Steiß bis zum Halse, klopft sie mit dem Hackemesser auf der Brustseite breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und taucht sie in zerlassene Butter und dann in geriebene Semmel. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten legt man die Tauben auf den Rost und läßt sie über schwacher Flamme von beiden Seiten braun rösten. Man gibt sie mit einem klaren Jus oder mit folgender Sauce: 1 oder 2 Schalotten werden fein gehackt, mit Butter auf dem Feuer einpassiert, mit Bouillon oder Jus, 1 Löffel voll Estragonessig und 1 Löffel voll geriebener Semmel zu einer seimigen Sauce gekocht und über die gerösteten Tauben gegossen.

884. Gebratene Tauben auf dem Rost. Man zerschneidet eine Taube in 2 Teile, schlägt sie mit der Fläche des Messers etwas platt ohne die Haut zu verletzen, taucht sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geschlagenes, mit Pfeffer und Salz gewürztes Ei, darunter fein gehackte Kräuter, wendet sie in geriebener Semmel und bratet sie unter mehrmaligem Umwenden auf dem Rost, wobei man sie dann und wann mit Butter beträufelt. Man gibt sie dann mit einer pikanten Sauce zu Tisch.

885. Gefüllte gebratene Tauben. Man stellt die Füllung zu Tauben auf verschiedene Weise her. Entweder verwendet man hierzu eine Semmelfüllung oder man nimmt etwas rohen Schinken, die fein gehackte Leber, den Magen der Tauben, etwas Petersilie, 2 Eier, Korinthen, Mandeln, Salz, ein klein wenig Zucker und Muskatblüte. Man füllt sowohl den Kropf als den Leib der Tauben und bratet sie dann wie gewöhnlich mit Speck umwickelt oder nur in Butter.

886. Tauben-Kotelettes mit grünen Erbsen. Die sehr jungen Tauben werden, nachdem sie vorbereitet sind, roh in 2 Hälften geschnitten, aus denen man so viel als möglich alle Knochen bis auf die Keulenknochen entfernt, und die Füße dann durch eine die untere Seite der Keule geschnittene Öffnung steckt, so daß die Taubenhälften das Aussehen von Kotelettes bekommen. Dann bestreut man diese mit Pfeffer und Salz, paniert sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter von beiden Seiten hellbraun und richtet sie kranzförmig an. Ausgeschotete grüne Erbsen verliest man, wäscht sie rein, kocht sie mit 1 Stück Butter, mit Salz, 1 Petersiliensträußchen und 1 Zwiebel in $^1/_2$ Stunde gar, etwas Buttermehl zufügend und richtet sie in der Mitte der Tauben an.

887. Tauben mit Guß, als Pastete. Man bräunt die gereinigten und gut gewaschenen Tauben in Butter und bratet sie darin gar, zerteilt sie in Hälften und Viertel, bestreicht eine Form mit Butter, legt die Tauben hinein und bereitet zu etwa 4 Tauben einen dickflüssigen Teig von $^3/_4$ *l* Milch, 6 Eiern, 2 geriebenen Semmeln, etwas zerlassener Butter, Salz und 1 geriebenen Muskatnuß. In diesem Teig wälzt man die Tauben, legt oben darauf einige Butterfleckchen und läßt alles bei Mittelhitze backen.

888. Tauben mit Polenta, italienisch. Haben wir die Tauben rein ausgenommen und gewaschen, so zerschneiden wir sie in 4 Stücke, dann lassen wir (auf 3 Tauben gerechnet) in einer Kasserolle 125 *g* Butter heiß werden, schneiden 1 Zwiebel in dünne Scheiben, geben sie, wie auch 3 Tomaten in Stücke geschnitten, in die Butter, lassen es ein wenig dünsten, gießen dann $^1/_3$ *l* Rindsuppe dazu, geben die Tauben, die wir mit Salz und Pfeffer bestreut haben, hinein und schließen die Kasserolle zu und lassen sie 1 Stunde lang dünsten. Dazu tut man 2 Lorbeerblätter, 2 Wacholderbeeren, 4 Neugewürzkörner, 4 Gewürznelken, die Schale und den Saft von $^1/_2$ Zitrone. Dann nehmen wir kalte Polenta (siehe daselbst), die vom vorigen Tage etwa übrig geblieben, schneiden sie in kleine Würfel, lassen in einer Kasserolle 100 *g* Butter heiß werden, geben die Polenta darauf und lassen sie, doch bei sehr gelindem Feuer, rösten, bis sie trocken ist, inzwischen sind auch die Tauben weich genug, und die Sauce ist bis auf $^1/_3$ *l* eingekocht. — Wir nehmen die Tauben aus der Sauce, legen sie auf eine tiefe Schüssel, geben die geröstete Polenta dazu, und gießen die siedende Sauce durch ein Sieb darüber.

889. Ragout von Tauben, griechisch. Wir nehmen auf 4 Personen gerechnet 4 Tauben, putzen und waschen sie rein und geben sie samt den Lebern und Herzchen in einen Topf, gießen $^1/_3$ *l* Rindsuppe, $^1/_3$ *l* Cypernwein dazu, geben 1 Eßlöffel voll geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel voll feingeschnittene aromatische Küchenkräuter, 15 Pfefferkörner, 8 Neugewürzkörner, 8 Gewürznelken, 1 Stück Ingwer (halbzerstoßen), 2 Lorbeerblätter, 1 Löffel voll Tomatenkonserve dazu und lassen es $^1/_2$ Stunde kochen. Nach Ablauf dieser Zeit nehmen wir die Tauben aus der Brühe, passieren die Brühe durch ein Sieb und geben beides wieder in die Kasserolle, geben dann 125 *g* geriebenes Schwarzbrot, die kleingeschnittene Schale von $^1/_2$ Zitrone, 1 Löffel voll grüne Kapern, 40 *g* Zucker und 2 Eßlöffel starken Essig; dann brühen wir 40 *g* Mandeln im siedenden Wasser, ziehen deren Haut ab und schneiden sie länglich, geben sie auch in die Kasserolle und lassen alles zusammen noch $^1/_4$ Stunde kochen; wollen wir die Speise sehr fein geben, so bereiten wir das Gehäuse einer Pastete, füllen das Ragout hinein und geben es schnell zur Tafel. Es kann auch in kleinen Pastetchen serviert werden und ist in jedem Falle ein ausgezeichnetes Gericht.

890. Tauben mit Hopfen-Keimchen. In 4 Teile zerlegte Tauben salzt man ein wenig, schwitzt sie auf beiden Seiten mit Mehl und Butter hellgelb, übergießt sie mit Fleischbrühe, in welche man ein Bündchen Gewürzkräuter und etwas Pfeffer tut. Indessen putzt man eine Anzahl Hopfen-Keimchen, kocht sie in siedendem, schwach gesalzenem Wasser, dann legiert man die Taubenbrühe mit 2 Dottern in Sahne zerquirlt und läßt darin die Tauben und die Hopfen-Keimchen noch eine kurze Weile dämpfen.

891. Tauben à la jardiniere. Sehr wohlschmeckend ist es, junges Gemüse, entweder eines oder mehrere vermischt, mit gedämpften Tauben in folgender Weise zu geben: Man putzt das Gemüse und gibt ihm zierliche Form, dämpft es in Butter, Zucker und etwas Fleischbrühe, Spargelstückchen, Blumenkohlröschen, grünen Erbsen und grünen Bohnen, jungem Kohlrabi, Karotten, jedes einzeln gedünstet. Die Tauben dämpft, schmort oder bratet man, zerschneidet sie in Viertel, schichtet sie in der Mitte der Schüssel und das Gemüse in Häufchen rings um dieselben. Mit etwas Fleischglace und Krebsbutter beträufelt.

892. Junge Tauben, gekocht zum Fricassee. Zu einem Fricassee werden die Tauben in leichtem Salzwasser halb weich gekocht, dann herausgenommen, in kaltes Wasser gelegt, dann schneidet man Rückgrat und Brustknochen heraus und kocht die Stückchen nebst Magen und Leber in der dazu fertig gemachten Fricasseesauce weich; man gibt dergleichen Tauben auch ganz in die Sauce, welche man durch gedünstete Morcheln und Brechspargel noch verfeinern kann.

893. Taubenpastete. Wie Hühnerpastete (siehe Pasteten).

894. Tauben mit Reis. Wie Hühner mit Reis.

895. Alte Suppen-Tauben mit verschiedener Zubereitung. Alte Tauben geben eine sehr kräftige Brühe, welche man zu jeder dazu bestimmten Sauce, oder zu jedem Gemüse mit verwenden kann. Man kann sie mit allerlei Saucen geben und garniert sie mit gefüllten Krebsnasen, mit gebrochenem Spargel und anderem jungen Gemüse.

896. Tauben mit Morcheln. Die Tauben werden vorbereitet, dressiert und in Bouillon mit Wurzelwerk, 1 Zwiebel und Salz gekocht und wenn sie erkaltet sind, in Hälften geschnitten. Die durchgegossene und entfettete Taubenbrühe kocht man mit etwas Kalbfleischbrühe zu einer dünnen Sauce ein, in welche man die Taubenhälften legt und schön glacieren läßt. Die Morcheln werden gereinigt, mit 1 Stück Butter, Salz, 1 Prise Pfeffer weich gedünstet und im Kranz um die zerlegten Tauben gegeben.

897. Tauben mit Vermicelli (Fadennudeln), grichisch und italienisch. Auf 4 Tauben gerechnet, gibt man 125 *g* Butter in eine Bratpfanne, schneidet 1 Zwiebel in ganz dünne runde Scheiben und gibt sie samt den Tauben, wie auch zwei in Stücke geschnittene Tomaten, etwas Salz und Pfeffer in die Bratpfanne und läßt sie 1 Stunde langsam braten, indem man 5—8 Löffel Rindsuppe darunter gießt; die Lebern und Herzchen der Tauben werden dazu gelegt. Indessen lassen wir in siedendem Wasser 250 *g* Faden-Nudeln oder starke Nudeln (Makkaroni) kochen, die letzteren werden in 30 Minuten, die Vermicelli in 10 Minuten gar; wir schütten sie dann auf ein Sieb, übergießen sie mit kaltem Wasser, lassen sie abtropfen und vermischen die Tauben samt der Sauce mit den Nudeln in einer Schüssel, mit 3 Eßlöffeln voll geriebenem Parmesankäse. Dann bestreichen wir eine runde Blechform (eine Art Puddingform) mit Butter füllen das Gerührte hinein und lassen es erst $\frac{1}{4}$ Stunde braten, nehmen 2 Eier und 3 Löffel gute Milch, etwas gestoßene Gewürznelken, Muskatnuß, etwas grüne Petersilie, Zitronenschale, sprudeln es gut zusammen und gießen es über die bratende Masse, lassen es noch $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre und stürzen die Speise dann behutsam auf eine erwärmte Schüssel. Auf diese Weise bereitet, werden die Tauben meist als erste Speise statt der Suppe gereicht.

Der Fasan.

Dieser schöne Vogel mit dem bunten glänzenden Gefieder wird bei uns eigentlich zu den zahmen oder gezähmten Vögeln gezählt, da man ihn in Fasanerien oder Fasanengehegen pflegt. Wild kommt er in Europa fast nur noch am Kaukasus und in den Ländern am kaspischen Meere vor. Die meisten und besten findet man in Böhmen, wo das Klima und die Waldungen ihre Vermehrung begünstigen. Halbwild finden wir ihn ferner in Süddeutschland.

Fasan.

Die Bereitungsweise des Fasanen bietet aus dem Grunde Schwierigkeiten, weil es gilt den richtigen Moment zu treffen, wo er nicht zu kurze oder lange Zeit abgehangen ist. Der Meister der französischen Kochkunst: Brillat-Savarin sagt über dieses so beliebte und wohlschmeckende Tier: „Der Fasan ist ein Rätsel, dessen Lösung nur den Eingeweihten vorbehalten ist, sie allein genießen ihn in seiner ganzen Vortrefflichkeit. — Wenn dieser Vogel in den drei ersten Tagen nach seinem Tode gegessen wird,

hat er nichts Besonderes und sein Fleisch ist weder so zart wie das eines Kapauns, noch so aromatisch, wie das einer Wachtel; erst im richtigen Moment wird dieses Fleisch wunderbar zart und erlangt den feinsten Hautgout und dieser wünschenswerte Moment ist der, wo der Fasan eben beginnt in Verwesung überzugehen, dann entwickelt sich sein Aroma und teilt sich der feinen ölartigen Ausschwitzung mit, welche durch den inneren Zersetzungsprozeß entsteht. Dieser Augenblick verkündet sich durch einen leichten Geruch und den Wechsel der Farbe am Unterleib des Vogels. Erst wenn der Fasan diesen Grad erreicht hat, darf man ihn rupfen, ausnehmen, reinigen und mit dem frischen Speck durchziehen. Das Ausnehmen muß so sauber wie möglich vollführt werden, damit man nicht nötig hat, das Geflügel zu waschen, sondern es nur mit einem reinen Tuch außen und innen abzuwischen." Die Vorliebe Brillat Savarias für den Hautgout entspricht jedoch keinenfalls dem allgemeinen Geschmack und der Gesundheitslehre.

898. Gebratener Fasan. Der Fasan (ein Fasan reicht für 4—6 Personen aus) wird gerupft, wobei man sich, namentlich wenn er fett ist, in acht nehmen muß, daß man die Haut nicht zerreißt, dann leicht gesengt und wie ein Huhn ausgenommen. Hat man den Fasan mit einem reinen Tuch außen und innen sauber abgewischt, so haut man die Klauen von den Füßen und den Hals dicht an der Brust ab, dressiert den Fasan mit Bindfaden und umwickelt ihn mit gesalzenen Speckbarden, oder spickt ihn mit feinen Speckfäden. Hierauf legt man den Fasan in eine Bratpfanne und bratet ihn mit Butter unter fleißigem Begießen in $\frac{1}{2}$ Stunde gar. Den Bratensatz kocht man mit etwas Bouillon los, gießt ihn durch und gibt ihn klar oder schwach seimig unter den Braten.

899. Fasan nach Brillat Savarin. Zwei Schnepfen werden ausgeknöchelt, ausgenommen und das Fleisch auf ein Häuflein, die Leber und das Eingeweide auf ein anderes gelegt; nun zerhackt man das Fleisch mit Rindsmark, Speck und Salz, feinen Kräutern und Trüffeln, und füllt den Fasan damit. Die Eingeweide, Leber, Herz und Magen der Schnepfen zerstößt man mit 1 Sardelle, 2 Trüffeln und etwas geschabtem Schinken, frischer Butter und bestreicht damit geröstetes Weißbrot. Dieses legt man in die Pfanne, welche untergestellt wird, wenn man den Fasan am Spieß brät, damit sie ganz von dem herabträufelnden Fett durchdrungen werden oder man legt sie in die Pfanne, in welcher der Vogel gebraten wird. Diese Semmelscheiben und bittere Pomeranzen dienen zum Garnieren des Fasans beim Anrichten.

900. Gedämpfter Fasan. Wenn man eine Kasserolle mit Speckplatten, Schinkenschnitten, blättrig geschnittener Zwiebel und 1 Lorbeerblatt belegt hat, gibt man einen fertig dressierten, mit Speckplatten umwundenen Fasan hinein und läßt ihn zugedeckt dünsten. Nach ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gießt man $\frac{1}{2}$ *l* weißen Wein und etwas Suppe dazu und läßt es zugedeckt dünsten, bis das Fleisch weich ist. Nachdem man den Fasan, nach einigem Abkühlen in der eigenen Brühe, behutsam herausgenommen hat, wird der Speck abgenommen, der Bindfaden aufgeschnitten, herausgezogen, der Fasan auf einer Schüssel angerichtet und mit dem entfetteten Saft und gedünstetem Kraut zu Tische gegeben.

901. Fasan mit Linsen-Püree. Die Zubereitung ist dieselbe wie sie bei dem gedämpften Fasan angegeben ist Der abgeseihte, entfettete Saft des Fasans wird mit $\frac{1}{2}$ *l* weichgekochten, passierten Linsen gut untereinandergerührt und der auf der Schüssel angerichtete Fasan damit garniert.

902. Gedämpfter gefüllter Fasan, englisch. Man füllt den gut vorbereiteten Fasan mit einer stark gewürzten Semmelfarce. Dann reibt man eine Kasserolle mit Knoblauch aus, zerläßt in derselben 70 *g* Butter, belegt den Boden mit Scheiben von Rindsfilet, welche vorher geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und mit Speck belegt worden sind. Auf diese kommt der Fasan mit der Brust nach oben, man legt zu ihm in die Kasserolle eine Anzahl Kastanien, 1 zerschnittene Mohrrübe, 4 Schalotten, einige Scheiben Sellerie, 1 Stückchen Zucker, 1 Prise Pfeffer, ½ Teelöffel Senf, etwas Sardelle, 1 Teelöffel Sago, sowie 1 Löffel Champignonessenz oder einige frische Champignons in Butter gedünstet. Darüber gießt man ¼ *l* Fleischbrühe, deckt die Kasserolle fest zu, bringt den Inhalt zum Sieden und läßt ihn bei mäßigem Feuer 3 volle Stunden langsam fortkochen. Hat man den Fasan auf der Schüssel angerichtet, so gießt man etwas durchgegossene Sauce darüber und gibt die Filetscheiben extra auf einer Schüssel mit Kastanien garniert.

903. Gebratener und gefüllter Fasan mit Austernsauce. Man bereitet eine Farce, zu der man Leber, Herz und Magen des Fasan benutzt, füllt damit Kropf und Leib, bratet ihn am Spieß oder in der Pfanne und gibt dazu eine Austernsauce mit Weißwein. (Siehe Saucen.)

904. Fasanen gebraten auf Wiener Art. Die Wiener bereiten eine süße Kastanienfarce mit Sultanrosinen, Mandeln und Pistazien und füllen damit den Fasan, braten und garnieren ihn mit ungeschälten in Butter gedünsteten Borsdorfer Äpfeln und kochen seine Bratenbrühe mit einer Beimischung von Johannisbeergelee oder Aprikosen- oder Hagebuttenmarmelade.

905. Fasanen-Auflauf. Das Fleisch von 2 gebratenen Fasanen wird aus den Knochen gelöst, im Steinmörser gestoßen. Von den Knochen kocht man eine kräftige braune Brühe mit Trüffelabfällen, diese gießt man durch ein feines Sieb und kocht sie mit Butter und Mehl dick ein, rührt das gestoßene Fasanenfleisch darunter, läßt es erkalten, mischt darunter 2 ganze Eier, 4 Eidotter, etwas Salz, zuletzt zieht man den steifen Schnee der vier Eier darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie in mäßigem Ofen ¾ Stunden backen und gibt sie schnell auf, damit der Auflauf nicht fällt.

Auflaufform.

906. Fasanenbrot wird ganz so bereitet wie obiger Auflauf, nur gibt man mehr Trüffeln hinein, kocht das Fasanenbrot in der Form, die man rings um den innern Boden mit Trüffelscheiben belegt, im Wasserbade ½ Stunde lang, stürzt es auf eine Schüssel, bestreicht es mit Fleischglace und gibt dazu Malagasauce.

907. Fasan mit Trüffeln. Man füllt ihn wie den mit Trüffeln gefüllten Kapaun (siehe daselbst), läßt ihn längere Zeit liegen, damit er den Trüffelgeruch in allen Teilen annimmt, braisiert ihn dann entweder in einer guten Braise und gibt eine Périgord-Sauce dazu, oder man bratet ihn am Spieß oder im Ofen und richtet ihn in seinem Jus an.

908. Salmi von Fasan. Der Fasan wird vorbereitet, mit Speckbarden belegt, in nur kurzer Zeit gebraten, damit er recht saftig bleibt, und, wenn er erkaltet ist, wie ein Huhn in schöne Stücke geschnitten. Dann kocht man die fein ge-

stoßenen Knochen und Abfälle mit nicht zu dunklem Jus, mit dem losgekochten Bratensatz der Fasanen und mit etwas Rotwein und einer mit Nelken gespickten Zwiebel eine Stunde lang, drückt dies durch ein Sieb, entfettet es und kocht es dick ein. Hierauf gießt man etwa 2 Deciliter braune Grundsauce zu der Fasanenbrühe, kocht beides mit etwas Madeira dick ein und läßt dann die Fasanenstücke in dem Salmi nur heiß werden, aber nicht kochen. Man richtet hierauf die Keulen unten auf der Schüssel und die Bruststücke über diesen im Kranz, oder aufrecht aneinander gelegt an, gibt das Salmi herum und garniert es mit in dreieckig oder herzförmig geschnittenen und in Butter gelbbraun gebratenen Semmelcroutons. Außerdem können auch in Scheiben geschnittene Trüffeln gemengt werden, wodurch der Salmi an Wohlgeschmack gewinnt

909. Fasanenfilet royal. Das Brustfleisch des Fasans und die Stücke unterhalb der Flügel werden genommen, die Haut vorsichtig abgelöst, die Stücke breit geklopft, mit Speckstreifen durchzogen und mit der gespickten Seite nach unten in eine Kasserolle nebeneinander gelegt, in welcher zerlassene Butter ist. Das Gerippe zerstößt man im Steinmörser, kocht es mit dem Klein des Fasans aus, kocht es zu einer mit weißer Coulis verdickten Sauce, die man mit Zitronensaft und Salz abschärft. Indes kocht man Kalbsmilch und Hahnenkämme vom Fasan nebst Champignons, die man mit der Sauce übergießt und dieses Ragout im Wasserbade warm stellt. Kurz vor dem Anrichten schwingt man die Pfanne mit den Fasanenfilets über dem Feuer, bis sie auf beiden Seiten rasch überbraten sind, gießt die Butter ab, füllt einige Löffel Fleischglace darüber, läßt es schnell eindampfen und garniert das Ragout mit den Fasanenfilets.

910. Fasanenkeulen mit feinen Kräutern. Die von obigem Gericht (Nr. 909) zurückgebliebenen Keulen, welche man möglichst groß herauslöst, schneidet man, nachdem der Fuß abgehauen ist, an der inneren Seite der Länge nach auf und löst die beiden Röhrenknochen vorsichtig heraus. Nun breitet man sie auseinander, bestreut sie mit vorher in Butter zubereiteten gehackten feinen Kräutern, Champignons, Schalotten, legt dann die Keulen in ihre natürliche Lage, steckt den gut abgewaschenen Fußknochen, von dem man die Krallen entfernte, hinein und näht die Haut zusammen, so daß sie eine nette Form erhalten. Hierauf breitet man eine Braise, wie sie zu Geflügel oftmals angegeben und in welcher man die Keulen zugedeckt langsam weich dämpft. Dann nimmt man sie heraus, schöpft das Fett von der Brühe, gießt braune Coulis oder Kraftbrühe daran, auch den Saft einer Zitrone, gießt sie durch ein Sieb, schwingt die Sauce über dem Feuer, damit sie heiß wird, ohne zu kochen, worauf man inmitten der Schüssel die Zutaten der Braise: Champignons, kleine Zwiebeln usw. anrichtet, ringsherum die Keulen und darüber die Sauce.

911. Fasanen mit Makkaroni, italienisch. Die Überreste eines Fasanenbratens werden in kleine Stücke geschnitten und von dem Gerippe eine Brühe gekocht; man gießt dieselbe durch und mischt in sie 2 Schalotten, 1 Prise weißen Pfeffer, Salz, 1 Eßlöffel feine Pilze, 1 kleine Prise Muskatnuß, 1 Glas Wein, dann verdickt man die Sauce durch eine helle Mehlschwitze, und läßt sie mit dieser noch 20 Minuten kochen, zuletzt tut man das Fleisch hinein und stellt es warm. Indes wirft man kleingebrochene Makkaroni in kaltes Wasser, läßt sie 30 Minuten kochen, gießt das Wasser ab, läßt sie auf dem Sieb abtropfen, schüttet sie dann wieder in die Kasserolle, schwenkt sie in etwas Fleischbrühe mit 1 Prise Cayenne- oder weißem Pfeffer, geriebenem Parmesankäse und 1 Stückchen Butter. Das Fleisch wird in der

Mitte der Schüssel, die Makkaroni rings umher angerichtet, ein Teil der Sauce darübergegossen, ein anderer extra dazugegeben.

912. Fasan mit Sauerkohl. Der Fasan wird gesengt, gewaschen, ausgenommen, und mit Bindfaden dressiert, wobei man die Füße auf die Keulen zurückbiegt und so befestigt. Dann drückt man etwa 1 *kg* Sauerkohl leicht aus (ist er sehr sauer, so muß man ihn brühen), tut ihn in eine gut emaillierte Kasserolle, gießt so viel Wasser oder halb Wasser, halb Weißwein darüber, daß der Kohl davon bedeckt ist, legt ein Stück mageren Speck, den man in Wasser blanchiert hat, sowie eine Zwiebel dazu und läßt ihn langsam eine Stunde lang kochen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Speck heraus, legt den Fasan in den Kohl, läßt ihn darin eine gute Stunde schmoren, bis er weich ist, nimmt ihn dann heraus und entfernt den Bindfaden und Speck. Hierauf schneidet man den Fasan in Stücke, richtet ihn an, garniert ihn ringsum mit dem Sauerkohl, den man mit etwas Maismehl seimig gemacht, und belegt diesen mit dem in Scheiben geschnittenen mageren Speck.

913. Reste von Fasanen mit Rotwein. (Siehe Nr. 908.) Die Reste von gebratenem Fasan werden in Stücke geschnitten, von der Haut befreit, mit Rotwein übergossen und beiseite gestellt. Von dem Gerippe, das man fein zerstößt, wird eine Brühe gekocht, die man mit braunem Mehl oder brauner Coulis unter fortwährendem Rühren dick verkocht, 2 Glas Rotwein darunter gießt, die Sauce durchseiht; dann läßt man die Fleischstücke in der Sauce warm werden und garniert sie beim Anrichten mit dreieckig zugeschnittenen Semmelcroutons. Statt der Knochenbrühe kann man auch die übriggebliebene Bratensauce verwenden.

914. Eskalops von Fasanen (à la Durham). Zwei altgeschlachtete Fasanen werden wie gewöhnlich vorbereitet, die Brüste, wie es beim Sauté von Hühnern (siehe daselbst) beschrieben ist, ausgelöst, etwas breit geklopft und von der feinen Haut befreit. Dann schneidet man jedes Filet der Länge nach in zwei Teile und diese in 3 *cm* dicke Querscheiben, die man leicht klopft und dann sauber abrundet in der ungefähren Größe eines Markstückes von 3 *cm* Durchmesser. Die so geformten Eskalops legt man dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, bestreut sie leicht mit Salz und übergießt sie mit geklärter Butter. Das Keulenfleisch und die Abgänge der Bruststücke stößt man im Steinmörser fein, streicht es durch ein Sieb, rührt auf 250 *g* Fleisch 200 *g* Butter mit 6 Eigelben zu Sahne und rührt nach und nach das Fleisch, Salz und Pfeffer, sowie ein paar Löffel braune Sauce dazu. Dann läßt man ein wenig von der Farce in einer kleinen Form im bain-marie gar werden, probt sie und fügt, wenn sie zu weich sein sollte, einige Eigelbe, wäre sie aber zu fest, noch etwas Sauce dazu. Eine bunte Randform streicht man dick mit Butter aus, verziert sie mit Mustern von in Scheiben geschnittenen Trüffeln, füllt sie mit Fleischfarce und läßt sie im bain-marie 1/2 Stunde ziehen. Dann bereitet man braune Sauce von 3 Trüffeln und den Fasanenknochen. Beim Anrichten stürzt man die Füllung als Rand auf eine runde Schüssel, röstet die Fasaneneskalops schnell auf beiden Seiten, nimmt sie aus der Butter in die Sauce mit den Trüffelscheiben, schwenkt alles gut durch und füllt es in die Mitte der Schüssel.

915. Geschwungene Fasanenbrüste. Dem Fasan wird, nachdem er geputzt und flammiert ist, die Haut rückwärts am Halse aufgeschnitten, der Schlund und der Kropf mit einem Tuche herausgezogen, die Haut über der Brust aufgeschnitten und abgelöst. Oben knapp an den Flügeln macht man einen Einschnitt.

Die Brust wird nun an jeder Seite von dem Brustbeine und dem Gerippe behutsam abgelöst. Durch diese Teilung hat man zwei Brüste und zwei Unterbrüste erhalten, die durch eine Sehne zusammen verbunden sind. Man zieht nun diese starke Sehne vorsichtig heraus, ohne die Unterbrüste dabei zu verletzen, streicht diese dann mit dem Messer glatt und gibt sie auf einen Teller. Von den großen Brüsten beseitigt man mittels eines Messers die daran befindliche feine Haut und streicht hierauf auch diese Brüste mit einem Messer glatt. Sowohl die großen als auch die Unterbrüste werden mit Salz bestreut, nebeneinander in eine Kasserolle gelegt, mit einem der Kasserolle entsprechend geformten, mit Butter bestrichenen Papier bedeckt und kalt gestellt. Einige Minuten vor dem Anrichten wird die Kasserolle auf die Flamme gestellt und die Brüste einige Minuten über mittelstarkem Feuer auf beiden Seiten überbraten. Die Brüste werden dann herausgenommen und abwechselnd mit gerösteten Semmelschnitten auf einer Schüssel angerichtet. Das übrige Fleisch des Fasans wird mit den Beinen im Mörser fein gestoßen, in eine Kasserolle gegeben und ferner so behandelt, wie es bei dem „farcierten Fasan“ angegeben ist. Der entstandene Saft wird dann den Fasanenbrüsten beigegeben und diese mit kleinen Klößchen oder Fleurons garniert.

916. Püree von Fasanen. Überreste von gebratenen Fasanen werden mit 1 Stück gebratener Gänseleber oder Kapaun- oder Hühnerlebern fein geschnitten, mit 1 Löffel voll Sauce im Mörser gestoßen, hierauf in eine Kasserolle gegeben, einige Löffel Madeira- oder beliebiger Wein dazu gegossen, gut untereinander gerührt, aufgekocht, und noch so lange es warm ist durch ein Sieb in eine Kasserolle passiert. Dieses Passierte wird dann nach Bedarf gesalzen, der Geschmack mit etwas Wein gehoben, gut untereinander gerührt und einmal aufgekocht. Mit dieser Masse können kurz vor dem Anrichten kleine Pasteten, oder ein Butterteig-Reif gefüllt werden. Oder man bestreicht geröstete Semmel- oder Brotschnitten damit, richtet sie auf einer Schüssel an und garniert sie mit Spiegel-Eiern, Eiern à la mimute, verschleierten oder farcierten Eiern.

917. Ragout von Fasan mit Sauerkohl. Man bereitet von Überresten des Fasans ein feines Ragout, drückt Sauerkohl in eine mit Fett ausgestrichene, mit Semmelbröseln bestreute Form, das Ragout darauf und Sauerkohl darüber, oben darauf Semmelbrösel und einige Stückchen Butter — und diese Speise läßt man 1 Stunde im mäßig geheizten Ofen backen.

Das Rebhuhn.

Beim Einkauf dieser wohlschmeckenden Feldhühner sehe man darauf, wie schon in der I. Abteilung gesagt ist, daß, wenn man junge Rebhühner haben will, Füße und Beine gelblich, nicht grau, aussehen, daß der Schnabel scharf dunkel gefärbt ist und die Flügelfedern spitz zulaufen. — Von dem Rebhuhn lassen sich die mannigfachsten Zubereitungsarten anführen, die immer nur ähnlich denen des Fasans und der feinen Hühner sind. Man bratet die Rebhühner am Spieß, in der Pfanne und auf dem Rost wie den Fasan, bäckt sie wie die Backhähnchen, halbiert, dämpft sie à la Béarnaise mit Champignons, mit Weißkraut, Schmorkohl oder mit Sellerie; man füllt sie, wenn man sie bratet, mit allen beliebigen Farcen, kocht die alten Rebhühner für Kranke oder auch, um sie am besten zu feinen Saucen zu verwenden. Man bereitet Rebhühner in Gelee oder Aspik, mariniert sie, gibt sie kalt als Mayonnaise oder mit Estragonsauce oder mit Sauce à la provençale. Man bereitet ein Rebhuhnbrot, einen Rebhuhnkäse, eine Rebhuhnpastete kalt und warm, ein Rebhühnerpüree, Reb-

hühner-Ragout, Salmis, Rebhühnersalat, Rebhühner auf Jägerart, Rebhühner mit Wachholderbeeren, mit Reis, mit Austern usw. Die Rezepte wären jedoch nur Wiederholungen von den früher angeführten Mischungen und Zubereitungen, wobei der Geschmack der Köchin und Hausfrau Feinheiten finden, zufügen und fortlassen kann. Ich werde nur einige Rezepte geben.

918. Gebratenes Rebhuhn. Nachdem man junge Rebhühner gerupft, gesengt, nicht gewaschen, aber ausgenommen hat, wischt man sie mit einem Tuch rein aus, dressiert sie mit Bindfaden zu schöner Form und umwickelt sie mit gesalzenen Speckbarden, oder spickt sie mit feinen Speckfäden. Dann läßt man in einer Bratpfanne Butter gelb werden, legt die Rebhühner hinein und bratet sie in 10—15 Minuten recht saftig gar. Je weniger man untergießt, desto besser wird der Braten geraten.

919. Gebratene Rebhühner mit saurer Sahne. Ganz vorzüglich schmecken die Rebhühner, wenn man sie, nachdem sie in Butter von allen Seiten braun gebraten, auf den Rücken legt und 3 Deciliter saure Sahne dazu gießt, mit der man sie unter fleißigem Begießen vollends gar bratet. — Das Bratenjus wird wie gewöhnlich aus dem Bratensatz bereitet; man spült diesen mit etwas saurer Sahne los, gießt die Sauce durch ein Sieb unter den Braten und zu demselben.

Backschüssel.

920. Gekochtes Rebhuhn für Kranke. Ein altes Rebhuhn gibt eine kräftige Suppe; man kocht es mit Wurzelwerk, wenig gesalzen und nicht gewürzt, schneidet das Huhn in Stücke, befreit es von der Haut und dämpft es in einer Sauce von Butter, darin ein wenig Semmelkrume, einige Selleriescheiben und Schalotten. Kann der Kranke kräftigere Kost vertragen, so bratet man die Stücke in Butter und schneidet sie als Einlage in die Suppe, zu der man gut in Brühe ausgequollenen Reis gibt.

921. Gebratenes Rebhuhn am Spieß. Junge gerupfte und ausgenommene Rebhühner werden inwendig nur mit einem Tuch ausgerieben, aber nicht gewaschen, mit Bindfaden dressiert, gesalzen, mit Speckscheiben und Weinblättern umbunden, an einen Vogelspieß gesteckt und 10—12 Minuten bei hellem Feuer gebraten; völlig ausgewachsene Tiere spickt man, umbindet sie mit Speckplatten und brät sie 18—20 Minuten, zuletzt verkocht man das abgetropfte Fett mit saurer Sahne.

922. Gedämpftes Rebhuhn, griechisch und italienisch. Wir zerlegen ein altes Rebhuhn in 4 Teile, lassen, auf 2 Hühner gerechnet, 100 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, legen das Huhn hinein, geben Salz, Pfeffer, einige Wachholderbeeren (halb zerstoßen), Lorbeerblätter, Zitronenschale, 2 Löffel voll Tomatenkonserve, eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, und lassen es langsam $1^1/_2$—2 Stunden dünsten, währenddem wir den Saft einer Zitrone und einige Löffel Rindssuppe dazu geben. Ist das Huhn weich gedämpft, so lassen wir einige Löffel voll Semmelkrume auf Butter braun rösten, legen dann das Huhn auf eine Schüssel, geben die vorhandene Sauce darüber, bestreuen es mit der gerösteten, geriebenen Semmel und geben es zur Tafel.

923. Rebhühner mit Sauerkohl. Wird bereitet wie Fasanen mit Sauerkohl.

924. Pain von Rebhühnern (Rebhühnerkäse). Auch hierzu kann man alte Rebhühner statt der jungen verwenden. Man durchzieht sie mit groben, in Salz und Gewürz gewälzten Speckfäden, macht sie in einer Braise gar und stößt das Fleisch davon, nachdem man es von der Haut und den Sehnen befreit, im Steinmörser fein und streicht es durch ein Sieb. Von der durchgegossenen Rebhühnerbrühe kocht man mit Braunmehl und einem Glase Weißwein eine dicke Sauce ein, rührt auf 500 *g* Rebhühnerfleisch 250 *g* Butter mit 8 Eigelb zu Sahne, tut nach und nach das durchgestrichene Fleisch, die Sauce und 125 *g* geriebenen Parmesankäse, sowie Pfeffer und Salz dazu und füllt die Masse in eine runde oder viereckige, mit Butter ausgestrichene Form, deren Boden man mit einer Patrone bedeckt hat. (Siehe dort.) Hierauf bäckt man den Pain, dessen obere Seite man gleichfalls mit einem Butterpapier bedeckt hat, au bain-marie in einer Stunde im nicht zu heißen Ofen gar, stürzt ihn, wenn er kalt ist, auf eine runde Schüssel, bestreicht ihn mit zerlassener Tafelbouillon. Nun schneidet man den Pain in schöne Scheiben, wozu man das Messer jedesmal in heißes Wasser taucht, und richtet diese halb übereinander liegend kranzförmig an. Man garniert ihn mit gehackter Fleischgallerte.

925. Rebhühner mit schwarzer Butter. Hierzu nimmt man nur ganz junge Rebhühner, die in Hälften geschnitten und behandelt werden, wie es bei den vorhergehenden gesagt ist. Mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut, läßt man sie 1 Stunde liegen, taucht diese dann in zerlassene Butter und bratet sie auf beiden Seiten gar. Auf 6 halbe Rebhühner rechnet man 100 *g* Butter, die auf dem Feuer in einer Kasserolle ganz braun werden muß, dazu gibt man etwas Petersilie, einige Nelken, 2 Lorbeerblätter, $^1/_4$ *l* guten Essig und ebensoviel Fleischbrühe, läßt alles $^1/_4$ Stunde kochen, gießt die Sauce durch ein Haarsieb und richtet die gebratenen Rebhühnerhälften in der Sauce an.

926. Rebhühner mit Wirsingkohl. Man bereitet sie wie die Enten mit Wirsingkohl, doch kann man auch alte Rebhühner dazu verwenden, die man, nachdem sie vorbereitet sind, mit gewürzten und gesalzenen Speckfäden spickt, in einer fetten Braise dreiviertel weich schmort und dann in dem Wirsingkohl vollends gar dämpfen läßt. Die Braise gießt man durch ein Sieb, kocht sie zur Hälfte ein, tut einen Teil davon an den Wirsingkohl und macht die übrige mit etwas Kartoffelmehl seimig, um die Rebhühner, nachdem sie geschnitten sind, damit zu glacieren.

Die Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel werden gerupft, wobei man die Haut vom Kopf abzieht, gesengt und sauber abgewischt. Dann sticht man die Augen aus, reißt die untere Schnabelhälfte mit der Gurgel und dem Schlunde ab, haut die Krallen von den Füßen, sowie auch die Flügel ab, nimmt mit einem spitzen Messer den Magen und die Eingeweide durch einen Einschnitt hinter der Keule heraus, biegt die Füße um und klemmt sie zwischen die Keulen. Man läßt Butter in einer Kasserolle gelb werden, tut die Vögel hinein, bestreut sie mit Salz, und bratet sie unter öfterem Umschwenken in 10—15 Minuten von allen Seiten braun. Hat man die Vögel angerichtet, so übergießt man sie mit in Butter gelb gebratener geriebener Semmel, spült den Bratensatz

mit etwas Jus los, gießt ihn durch ein Sieb und füllt ihn über die Vögel. Man kann auch einige gestoßene Wachholderbeeren mit braten.

927. Krammetsvögel mariniert. Die Krammetsvögel werden saftig gebraten. Man kocht eine Marinade von reinem Weinessig mit etlichen Zwiebeln und etwas Pfeffer, Nelken, Piment und Wachholderbeeren, dazu das erforderliche Salz, wovon man 20 *g* auf 2 *l* Essig rechnet, nicht ganz ausgekühlt legt man die Krammetsvögel, reichlich mit Wachholderbeeren bestreut, in das zum Aufbewahren bestimmte Gefäß und gießt die lauwarme Marinade durch ein Haarsieb dazu, so daß die Vögel damit bedeckt sind; so kann man sie mehrere Wochen aufbewahren.

Krammetsvögel am Spieß.

Kasserolle für Krammetsvögel.

928. Krammetsvögel auf dem Rost. Gerupft steckt man sie an hölzerne Spießchen und bratet sie bei fleißigem Begießen mit heißer Butter auf einem Roste. Das Begießen derselben geschieht nicht auf dem Roste selbst, sondern über der Pfanne, worin sich die heiße Butter befindet, indem man das Spießchen mit den Vögeln darüber hält, sie begießt, die Butter wieder von ihnen ablaufen läßt und mit der Spitze eines Messers untersucht, ob sie nicht mehr bluten und folglich gar sind. Krammetsvögel bedürfen 15 Minuten zum braten und werden auf dem Roste am saftigsten und auf Semmelcroutons angerichtet.

Die Schnepfen, Wachteln und Ortolanen.

929. Schnepfen gebraten. Eine Schnepfe gut gereinigt, aber nicht ausgenommen, dagegen schön dressiert, wird am zartesten, wenn man sie leicht mit Salz überstreut und um ihren ganzen Körper eine dünne Speckscheibe bindet, womit sie bei fortwährendem Begießen mit wenig Jus und etwas brauner Butter, in Zeit von einer halben Stunde, bei mäßigem Feuer gebraten wird.

930. Schnepfen mit Salmi von Krammetsvögeln. Sehr kräftig wird der Braten der Schnepfen, wenn man zu 1 Schnepfe 3—4 Stücke gereinigte und im Marmormörser zerstoßene Krammetsvögel in die Bratpfanne legt, die Schnepfen mit dem Jus derselben begießt und diese, durch ein Haarsieb gestrichen, darüber anrührt. Die Eingeweide der Schnepfe nimmt man, ehe sie gebraten wird, behutsam heraus; tut den Magen davon weg, hackt das übrige und allenfalls noch 2 Lebern von Rebhühnern, jungen Tauben oder von Krammetsvögeln und anderen dergleichen, recht fein, mengt 10 *g* zerlassene Butter, 2 Eßlöffel geriebene Semmel, das halbe Gelbe eines Eies, etwas Salz darunter und legt dieses 1 *cm* dick auf dünne, wie ein Halbmond geformte, mit zerlassener Butter bestrichene Semmelscheiben, welche damit in eine heiße Röhre gestellt und gebacken werden. Mit diesen Semmelscheiben belegt man die Schüssel der angerichteten Schnepfen. Wenn man Schnepfen in Pasteten gibt, so werden die Eingeweide mit zur Farce genommen.

931. Schnepfen-Ragout, grichisch. Schnepfen werden in Griechenland viel gefangen oder geschossen. Nachdem dieselben entfedert und gereinigt worden sind,

werden sie mit Salz bestreut und in eine Kasserolle, in welchem man 100 *g* Butter (auf 2 Schnepfen gerechnet) hat zergehen lassen, zugedeckt und $1/2$ Stunde durch gedünstet. Dann schneidet man 2 Pfeffergurken oder auch kleine saure Gurken, 5 Champignons, 2 harte Eier in kleine Stückchen, dazu 1 Löffel voll Kapern, nimmt auch die gedünsteten Schnepfen aus der Butter heraus und legt sie zu dem geschnittenen; dann reibt man ungefährt $1/2$ Zwiebel, löst 2 reingeputzte Sardellen von den Gräten, schneidet sie fein und gibt sie mit den Zwiebeln und 2 Löffel voll feinem Mehl zur Butter, in welcher die Schnepfen gedünstet wurden, rührt es ein wenig über dem Feuer, gießt dann $1/4$ *l* guten Weißwein, $1/6$ *l* Rindssuppe, 1 Löffel voll Essig dazu, gibt noch von $1/4$ Zitrone die kleingeschnittene Schale, ein wenig zerdrückten Knoblauch, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, Gewürznelken, sowie auch alles Geschnittene und die Schnepfen hinein, läßt sie darin aufkochen und gibt sie dann, auf einer Schüssel angerichtet, zur Tafel. Ebenso kann man dieses Ragout in einer Pastete geben.

932. Schnepfenbutter. Von einer saftig gebratenen Schnepfe wird alles Fleisch gelöst, klein geschnitten, mit 250 *g* frischer Butter im Marmormörser recht fein gestoßen. Nachdem dies durch ein Haarsieb passiert ist, gibt man Salz, Zitronensaft und Pfeffer dazu und läßt alles zusammen erkalten. Mit dieser Butter bestreicht man dick feingeschnittene Semmelscheiben, legt auf jede ein Stück Schnepfenbrust und reicht diese wohlschmeckenden Brötchen als hors d'oeuvre oder zum Tee.

933. Gefüllte Schnepfen. Zu 4—5 schönen Schnepfen, die man geputzt und ausgenommen hat, nimmt man 200 *g* Trüffeln, schält und dressiert sie rund. Die gut gebürsteten Abfälle hackt man mit 3 Schalotten, etwas Petersilie und den Eingeweiden außer dem Magen. Mit 100 *g* fein gehacktem Speck, den Trüffelscheiben, Salz und Pfeffer dämpft man das Häcksel 15 Minuten, läßt es erkalten und füllt es in die Schnepfen, die man zunäht und am Spieß oder in der Pfanne 10 bis 15 Minuten, mit Speck umbunden, in Butter braten läßt

934. Gebratene Waldschnepfen mit dem Eingeweide. Abgefederte (gerupfte), flammierte, nicht geöffnete Schnepfen werden, nachdem die Augen herausgestochen worden sind, auf folgende Weise dressiert. Die Füße werden so einwärts gedreht, daß sich die Klauen an den Schenkeln anklammern und das Knie unter die Brust zu liegen kommt. Der lange Schnabel wird entweder an der Seite in den Schenkel oder voran in die Brust gesteckt. So dressiert werden die Schnepfen gesalzen, mit Speckplatten umhüllt und diese überbunden. Kurz vor dem Anrichten werden sie an einen Spieß gesteckt und 15—20 Minuten an demselben gebraten. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden während des Bratens in die unten befindliche Pfanne, welche mit Speck belegt ist, gegeben, damit der entquillende Saft darauf tropft. Die Schnepfen werden nach dieser Zeit vom Spieß genommen, der Speck abgelöst, die Schnepfen in 4 Teile geteilt, jedoch wieder zusammengefügt, auf einer Schüssel mit dem Speck angerichtet und die Semmelschnitten entweder am Rand der Schüssel oder als Unterlage für die Schnepfen gegeben. Statt am Spieß kann man die Schnepfen auch in der Röhre braten.

935. Schnepfen-Dreck. Von den Schnepfen wird das Eingeweide herausgenommen, der Magen beseitigt und das Übrige mit 1 Stück Gänseleber, Hühner- oder Kalbsleber sehr fein geschnitten. Ein Stück Champignon und einige Sträußchen Petersilie werden zusammen sehr fein geschnitten, hierauf in 60 *g* Butter geröstet, der fein geschnittene Kot mit dem nötigen Salz, Pfeffer und 2 zerdrückten Wachholder-

beeren dazugegeben, gut untereinander gerührt und ein wenig geröstet. Hierauf wird es durch ein Sieb passiert und mit 1 Eidotter gut verrührt. Stark messerrückendicke Semmelschnitten werden fingerdick damit bestrichen, auf einem Blech in die Röhre gegeben und etwas übertrocknet. Die Schnepfen werden dann mit diesen Semmelschnitten garniert.

936. Gebratene Wachteln, Ortolanen und andere Vögel. Wachteln müssen bald, nachdem sie gefangen, verbraucht werden, da sie nach 24 Stunden ihren Geschmack einbüßen und ungenießbar werden. Eine Anzahl Wachteln werden, nachdem sie gesengt und ausgenommen sind, mit Salz bestäubt, Speck und Weinblättern umwickelt und in einer Pfanne 8—10 Minuten oder am Spieß gebraten. — Gedämpfte Wachteln. Man legt die gut vorbereiteten Vögel in eine Bratpfanne, gibt auch ein wenig Pfeffer dazu, bestäubt sie mit Mehl, schneidet 1/2 Zwiebel in feine Blättchen und gibt sie, wie auch 2 Tomaten und 6 Wachholderbeeren in die Butter und läßt sie während 15 Minuten in der Bratröhre braten, während welcher Zeit man einige Löffel Rindssuppe untergießen kann; auch den Saft von 1/2 Zitrone gibt man dazu; schließlich läßt man noch einige Löffel Semmelkrume in Butter rösten, richtet die Vögelchen auf einer Schüssel an, bestreut sie damit und gibt sie zu gleicher Zeit mit jungem Gemüse oder grünem Salat zur Tafel. — Ebenso werden Lerchen bereitet.

937. Salmi von Wachteln. Man kann dies auch herstellen, wenn man mindestens 20—25 Vögel hat und erhält dann nur eine mittelgroße Schüssel. Nachdem die Wachteln gerupft und gesengt sind, löst man die Brüste ab, legt diese in eine Kasserolle mit 250 *g* geschnittenen Trüffeln, mit geklärter Butter beiseite. Nun schält man 2—3 Schalotten, tut sie mit 125 *g* Schinken, etwas Pfefferkörner, Petersilie, 1/4 *l* Rotwein in eine Kasserolle, läßt dies bis zur Hälfte eindämpfen. Die Gerippe und das übrige Fleisch werden gestoßen, in Butter gedämpft, mit 1/4 *l* brauner Coulis und Geflügel-Essenz 1 Stunde gedämpft. Dies passiert man und gibt es zu den gedünsteten Schalotten. Kurz vor dem Anrichten sautiert man die Schnepfenbrüste und Trüffelscheiben, gießt die Butter davon ab, legt sie auf eine Schüssel, gibt das Salmi darüber und garniert mit Semmelcroutons.

Wilde Gans.

Alle Zubereitungsarten wie bei der zahmen. Nur die junge wilde Gans kann gebraten oder gedämpft werden. Die alte schmeckt tranig; man schmort und mariniert sie.

938. Wild-Gans-Ragout. Man nimmt die gut gereinigte und ausgewässerte Gans, zerlegt sie in Stücke, setzt sie mit Wasser und Salz zu, schäumt gut ab, fügt hierzu 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Kräuterbündel, einige Zitronenscheiben, 2 Gewürznelken, einige Pfefferkörner. Ist das Fleisch in der Brühe gut weich gekocht, dann bereitet man eine braune Coulis von Mehl, Brühe der Gans, 1 Teelöffel scharfem Essig, fein geschnittene saure Gurken, fein geschnittene Äpfel, einige Rosinen, Zitronenschale und 1 Glas Weißwein. In dieser Sauce dünstet man das Fleisch noch eine Weile und richtet es in derselben an.

Wilde Ente.

Geschmorte, gedämpfte, gebratene wilde Ente wird wie die zahme bereitet. Wild-Enten-Ragout wie Wild-Gans-Ragout. Von Saucen passen Sardellen-, Kapern- und Madeira-Sauce.

939. Wildenten mit Oliven-Sauce, italienisch. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den gewöhnlichen Wildenten, nur mit dem Unterschiede, daß man zu der abgerührten Butter-Sauce, welche mit der Brühe aufgegossen wird, 1/8 *l* Madeirawein dazugießt, dies aufkochen läßt und ungefähr 1 Minute vor dem Anrichten 12 Stück geschälte, von den Kernen befreite Oliven in die Sauce gibt, diese dann über die tranchierten, auf der Schüssel angerichteten Enten gießt und letztere noch mit einigen geschälten Oliven besteckt.

940. Wildente, griechisch. Die wilde Ente wird in Griechenland vielfach und vorzüglich bereitet. Ist sie noch ganz jung, dann wird sie am Spieße gebraten, ist sie alt, so bereitet man sie mit einer sehr wohlschmeckenden, pikanten Sauce, zuweilen wird sie auch kalt mit Gelee, oder ganz einfach mit Essig und Öl aufgetragen. Sie ist in allen Fällen ein sehr delikates Essen. Soll die wilde Ente am Spieß gebraten werden, so verfahren wir ganz auf dieselbe Weise wie beim Fasan; nachdem wir sie ausgenommen und gehörig gewaschen, reiben wir die Ente mit Salz, Pfeffer, kleingeschnittenen aromatischen Kräutern ein, geben in sie mehrere halbzerstoßene Wachholderbeeren und auch 2—3 Tomaten, schneiden dünne, lange Speckscheiben, umbinden die Ente damit, stecken sie an den Spieß und braten sie bei ganz gelindem Feuer ungefähr 1½ Stunden, dann zerlegen wir sie mit einem scharfen Messer in zierliche Stücke und geben si mit grünem Salat oder jungen Erbsen zur Tafel. Ist die wilde Ente alt, so ist erforderlich, daß wir sie zwei, im Winter auch drei Tage vorher in Salz einlegen. Sie wird dann folgendermaßen bereitet: Aus dem Salz herausgewaschen, wird die Ente noch roh in etwa 8 Teile zerschnitten. Dann gibt man 125 *g* Schweine- oder Gänsefett in eine Bratpfanne, zerschneidet 2 Zwiebeln, in dünne Blättchen, legt sie wie auch 3 Tomaten und die Ente dazu, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie so ungefähr 1/2 Stunde lang braten. Dann geben wir 3 Lorbeerblätter, 10 Gewürznelken, 10 Pimentkörner, die Schale von 1/3 Zitrone, ein Büschel aromatische Küchenkräuter, 1/6 *l* Essig, 1/6 *l* Rindsuppe, 1 Teelöffel voll grüne Kapern, 20 *g* Zucker, 4 Löffel geriebenes Schwarzbrot und 1/6 *l* guten Weißwein dazu, und dämpfen in dieser Brühe die Ente 1 Stunde lang.

Wildente.

Wilde Tauben.

941. Wilde Tauben, gefüllt. Die wilde Taube ist etwas größer, als die Haustaube, ist sehr fleischig und, wenn sie noch jung ist, hat das Fleisch einen sehr angenehmen Geschmack. Man bratet sie zuweilen am Spieße, indem man den Kropf der Taube mit einer aus Kastanien, Eiern und Butter bereiteten Farce füllt, ganz auf die beim Fasan beschriebene Weise. Zuweilen werden sie aber auch anders bereitet. Um sie am Spieße zu braten, macht man folgende Farce: Man bratet, auf 2 Tauben gerechnet, 8 Stück Kastanien, schält sie, schneidet sie fein und gibt sie mit 3 Eiern, 70 *g* Butter, etwas grüner Petersilie, einem kleinen Stückchen Zwiebel, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatblüte in einen Stein-Mörser und stößt alles zusammen sehr fein, füllt es dann in den Kropf der Tauben ein (nachdem man die Haut mit viel Vorsicht vom Fleisch abgelöst und auf diese Weise einen großen Sack gebildet), näht die Öffnung mit einem Faden zu, umgibt die Tauben mit Speckscheiben und bratet sie bei sehr gelindem Feuer; wenn gar gebraten, wird jede in 4 Stücke zerlegt und mit grünem Salat zur Tafel gegeben.

942. Wilde Tauben mit Tomaten und Wachholder. Sind die Tauben gereinigt, so gibt man die Lebern, den Magen und das Herzchen wieder in sie hinein, legt in jede Taube 3 Wachholderbeeren, 1 Tomate und läßt in einer Bratpfanne, auf 4 Tauben gerechnet, 125 *g* Butter zergehen, legt die Tauben, wie auch eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Tomaten, 2—3 Lorbeerblätter, die Schale von $^{1}/_{4}$ Zitrone hinein, gibt Salz und Pfeffer hinzu und läßt sie so 1 Stunde durchbraten, indem man sie öfters aus der Röhre nimmt, um die Tauben mit dem Safte zu begießen. Während des Bratens werden einige Löffel Rindsuppe, wie auch der Saft $^{1}/_{2}$ Zitrone dazu gegeben; nach Ablauf 1 Stunde, wenn die Tauben weich geworden, richtet man sie auf einer Schüssel an, ohne sie jedoch zu zerlegen, gießt die sich gebildete Sauce darüber, bestreut sie mit braun gerösteter Semmelkrume und gibt sie mit einem grünen Salat zur Tafel.

943. Wilde Tauben mit Kraut. Haben wir die Tauben sehr gut gereinigt, so zerschneiden wir eine jede in 4 Stücke, geben dann, auf 3 Tauben gerechnet, 125 *g* Schweinefett in eine Bratpfanne, zerschneiden 1 Zwiebel in dünne Scheiben, geben sie, wie auch 2 Tomaten und die Tauben, die wir mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Mehl bestäuben, hinein, schneiden 1 jungen Kohlkopf ganz fein, waschen ihn und geben ihn über die Tauben, geben 60 *g* gestoßenen Zucker oben darauf und gießen $^{1}/_{3}$ *l* guten Rotwein, 2 Löffel Essig darüber, geben noch etwas gestoßene Gewürznelken, von $^{1}/_{4}$ Zitrone die Schale, geben die Pfanne in die Bratröhre und lassen das Gericht bei schwachem Feuer $1^{1}/_{2}$ Stunden braten. Nach Ablauf dieser Zeit ist das Kraut oder der Kohl weich und auch das Fleisch der Tauben ist gar. Wir richten dann die Speise ohne andere Zutat auf einer Schüssel recht appetitlich an.

Feldtaube.

944. Wilde Tauben mit Basilikum. Wie alles Wildgeflügel müssen auch die wilden Tauben einige Tage nach dem Erlegen an einem kühlen, luftigen Orte hängen, werden dann gerupft gesengt, ausgenommen und folgendermaßen dressiert: Die Füßchen werden beim Absengen von allen Seiten in die Flamme gehalten, bis sich ein feines Häutchen herunterziehen läßt und die Füße schön rot erscheinen, worauf man die Krallen etwas stutzt, die Füße vom Knie an in einen unterhalb der Keule gemachten Einschnitt schiebt, so daß nur die Krallen über den Keulen hervorstehen; die Flügel dreht man rückwärts hinter dem Halse ein. Die Tauben dämpft man in einer Braise, nachdem man sie halbiert hat. Dann nimmt man sie heraus, bestreut sie mit feingehacktem Basilikum, Pfeffer und Salz, hüllt sie in einen Ausbacketeig (Ei, Milch, Mehl), paniert sie mit geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz. Beim Anrichten verziert man sie mit einem Sträußchen Basilikum.

Kleinblättriges Basilikum.

945. Wilde Tauben als Matelote. Nachdem man die Tauben wie vorher beschrieben vorbereitet und in Hälften zerschnitten hat, bräunt man sie in Butter,

stäubt etwas Mehl darüber, gießt, sobald auch dieses mit gebräunt ist, Fleischbrühe darüber und läßt sie weich dämpfen. Indessen bratet man 20 kleine Zwiebeln in heißem Schmalz braun, dünstet ebensoviel kleine Champignons extra in Butter, tut beides zu den Tauben, ebenso einige ausgeschälte Krebsschwänze, gießt etwas Rotwein daran, schärft die Sauce mit etwas Zitronensaft, läßt sie aufkochen und richtet die Matelote in einem Rande von gerösteten Semmelcroutons an.

946. Haselhuhn und Schneehuhn. Beide kommen aus Schweden, Schottland, Norwegen oder Rußland. Man verwendet sie in der Regel nur zum Braten oder Salmi und verfährt dabei nach den für das Rebhuhn beschriebenen Rezepten.

947. Der Birkhahn wird, wenn er jung ist, wie der Fasan zubereitet.

948. Bekassinen bereitet man wie Schnepfen.

949. Birkhühner-Salmi. Zwei junge Birkhühner werden gereinigt, mit Salz eingerieben, mit Speckplatten umbunden, rasch gebraten, sie müssen im vollen Safte bleiben. Kalt geworden, lege die Speckplatten in eine Kasserolle, löse die Filets der Brust sorgfältig ab, zerlege sie in 2—3 Stücke, auch von dem oberen Teil des Beines kann ein Stück genommen werden. Alles ohne Haut. Lege dies zwischen die Speckplatten, stelle sie zum Gebrauch zurück. Alle Abgänge werden mit dem Messer klein gehackt. $^{1}/_{4}$ *l* Champagner, Madeira oder guter, weißer Wein, $^{1}/_{8}$ *l* eingekochte braune Sauce, $^{1}/_{4}$ *l* kräftige Bouillon, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 1 Schalotte, wenig weißer Pfeffer, alles dies 1 Stunde langsam gekocht. Abgefettet, das Salmi durch ein Sieb getrieben, unter beständigem Rühren bis zur gehörigen Dicke eingekocht. Dasselbe muß das Fleisch glasurartig decken, nach Geschmack einige Tropfen Zitronensaft zugefügt, über das inzwischen im Wasserbad erwärmte, schön angerichtete Fleisch gegossen. Die Schüssel kann mit Croutons umlegt sein.

Trappe.

Auerhahn.

950. Gebratene Trappe. Nur die jungen Trappen bratet man. Man hängt die erlegte Trappe mehrere Tage an einen luftigen Ort in Federn auf und zwar an den Beinen, rupft sie, nimmt sie sorgsam aus, sengt, wäscht, dressiert, spickt und salzt sie, dann legt man sie in die Pfanne, übergießt sie mit gelber Butter und bratet sie unter fleißigem Begießen 2 bis $2^{1}/_{2}$ Stunden, wobei man einige Wachholderbeeren in die Pfanne legt und allmählich 3 Tassen Fleischbrühe zugießt.

951. Auerhahn. Der Auerhahn, welcher sehr schwer und meist nur in der Balzzeit geschossen wird, soll an einem luftigen, kühlen Ort durch 8 bis 10 Tage mit dem Gefieder hängen bleiben. Das Fleisch des Auerhahnes ist schwärzlich, trocken und grobfaserig und soll nicht allein deswegen, sondern auch damit sich der starke Harzgeschmack verliert, gebeizt werden. Man macht folgende Beize: In etwas Fett werden 3 Stück Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, Petersilie und Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, mit dem gereinigten und geputzten Magen, Kragen und der Leber des Auerhahnes, alles in Stücke geschnitten, geröstet. Hierauf gibt man dazu $^1/_2$ *l* Wein, ebensoviel Essig und Wasser, 2 Lorbeerblätter, 5 Sträußchen Thymian, 7 Stück Wachholderbeeren, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner; dieses alles läßt man durch ungefähr $^3/_4$ Stunden kochen, auskühlen und gießt es so über den dressierten Auerhahn, der nach Belieben auch gespickt werden kann und sich in einem Geschirr von Steingut befinden soll. Man belegt ihn noch mit Speckplatten und einem mit Butter bestrichenen Bogen Papier und läßt ihn zugedeckt an einem kühlen Ort 3—4 Tage stehen, muß ihn aber jeden Tag in der Beize umdrehen. Am vierten Tag wird er herausgenommen, gesalzen, mit der Marinade, in der er gelegen hat, in eine Kasserolle gegeben, oben wieder mit Speckplatten belegt und in der Röhre zugedeckt gedämpft. Nach einiger Zeit gibt man noch einige Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, einige Mohrrübenscheiben dazu. So muß er drei Stunden unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter braten; ist er gar, wird die Sauce entfettet, mit 1 Glas Madeira verkocht und extra angerichtet.

952. Gefüllter Auerhahn wird wie gefüllter Puter bereitet, doch wählt man nur junge Tiere.

953. Auerhahnpastete wird wie Hühnerpastete bereitet (siehe daselbst).

954. Straßburger Auerhahn (Galantine). Feinste Küche. Ein Hahn wird geschlachtet, abgebrüht, die Haut von demselben mit einem scharfen Messer behutsam abgezogen, die Füße vom Kniebug an und der Kopf daran gelassen, die Haut sodann zusammengenäht, jedoch ein kleiner Schlitz am Halse oder Bauch zur Füllung der Farce offen gelassen; das Fleisch von den Knochen ausgelöst, von allen Flechsen und Sehnen gereinigt; in beliebig große Stückchen geschnitten und mit 8 Stück Eidottern in einem Stein-Mörser so lange fest gestoßen, bis es zu einem förmlichen Brei wird; dann werden 3—4 Stück Köpfe von Champignons, 2—3 Stück Schalotten, eine kleine Hand voll frischer grüner Petersilie und eine kleine Prise Rosmarin zusammen fein zerhackt; 2 Stück frische Sardellen, gut abgeputzt, gewaschen, das Innere beseitigt, die Gräten ausgelöst, die Sardellen und alles zusammen fein gewiegt, mit etwas frisch zerlassener Butter gekocht, bis es einen sirupartigen Saft bildet, dann wird Gänseleber entweder in viereckige Würfel oder Scheibchen geschnitten und mit diesen feinen Kräutern von allen Seiten gut bestrichen. 250 *g* Kalbfleisch von der Keule wird ebenfalls von Flechsen gereinigt und im rohen Zustande so fein als möglich zerhackt, dann wird das zu Brei gestoßene Hahnfleisch mit dem feingehackten Kalbfleisch vermengt. 100 *g* grüne, frische Pistazien werden so wie gewöhnliche Mandeln mit kochendem Wasser abgebrüht, abgeschält und in kleine, linsengroße Stückchen zerhackt. 6 Stück mittelgroße Périgord-Trüffeln werden in kleine, gleiche viereckige Würfeln geschnitten. Nun wird die ganze Masse mit 3 Teelöffel voll weißem Pfeffer, 1 Prise Muskatnuß, 2 Nelken und 1 Prise Kardamom, alles fein gestoßen und durch ein Haarsieb durchpassiert, gewürzt, die Masse gut untereinander gerührt und während des Mischens der Masse 3—4 Eßlöffel voll frisch zerlassener Butter, eine Tasse voll Mehl und die fein gehackte Schale von 1 Zitrone dazugetan. Ist nun die Masse gut

durchgemischt, so füllt man die abgezogene Haut des Hahnes durch den offen gelassenen Schlitz, indem man 3—4 Eßlöffel voll Farce hineingibt, 3—4 Stückchen der mit den feinen Kräutern bestrichenen Gänseleber darauflegt, die Lage jedesmal mit etwas Trüffeln und Pistazien bestreut und mit dieser Prozedur so lange fortfährt, bis die Haut des Hahnes ganz vollgefüllt ist; dann näht man den offen gelassenen Schlitz gut zu, wickelt den Auerhahn in eine Serviette, verbindet diese, gibt sie in kochendes Wasser und läßt den Hahn, je nach der Größe desselben, $1^3/_4$—2 Stunden lang kochen.

Man richtet diese festliche Speise an, indem man sie mit folgenden Zutaten garniert: Aspik in 5 Farben, kleine Gurken, Krebsschwänze, Zitrone, Kapern, Oliven, Weichselkirschen, Orangen, Hagebutten und Ananas.

Farcen (Füllungen).

955. Farcen (Füllungen). Unter Farce versteht man eine Füllung zu Geflügel, Fleischstücken, Fischen, Gemüsen und Pasteten, welche aus einem Gemisch von gehacktem Fleisch, Fisch, Krebsen usw. mit Fett, Butter, Speck, Mark, Eiern, geriebenem Weißbrot, gestoßenen Gewürzen, Kräutern, Zwiebeln, Sardellen, Trüffeln, Champignons usw. oder anderen zu dem Hauptgericht passenden Zutaten besteht. Obgleich ich bei Suppeneinlagen und bei den verschiedenen Braten bereits viele Farcen und Pasteten nannte, führe ich hier noch die vorzüglichsten und gebräuchlichsten an.

Bei der Farcebereitung hat man hauptsächlich darauf zu sehen, daß man sie lieber zu fest als zu locker macht, d. h. etwas weniger Butter und Panade nimmt, da man eine zu feste Farce leicht durch etwas Sauce weicher machen kann, während es bei weitem schwieriger ist, einer zu weichen Farce die nötige Bindung zu geben. Es bleibt in diesem Falle nur das eine Mittel, etwas von dem zur Farce verwendeten Fleisch roh fein zu hacken, durchzustreichen, und mit der zu feinen Farce zu vermischen.

Form für flache Farceränder.

956. Fischfarce zu Fischklößchen und Fischfüllung. Man verwendet zu derselben am besten Hechte und Zander und schabt das rohe Fleisch des ausgenommenen und ausgegräteten Fisches aus der Haut, grätet es gut aus, trocknet es ab und verreibt es mit der feingehackten Leber des Fisches in einem Steinnapf mit 125 *g* Butter auf 500 *g* Fischfleisch, 3 Eidottern, 130 *g* abgeschälter Semmel, 1 in Butter weichgeschwitzter Zwiebel, weißem Pfeffer, etwas Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale oder geriebener Muskatnuß, oder zu Fischklößchen mit fein gehackter grüner Petersilie; es kommt darauf an, diese Zutaten alle recht gut zu verrühren und weder zu viel noch zu wenig zu würzen.

957. Farce zu Gänsen und Enten. Man weicht 125 *g* von der Rinde befreite Semmel in Wasser, drückt sie aus, rührt sie auf dem Feuer mit 50 *g* Butter ab und verrührt sie mit 4 Eiern. Nach dem Erkalten mischt man darunter die breiartig zerhackte Leber des Geflügels, 250 *g* Schweinefleisch, 250 *g* Kalbfleisch, 100 *g* Speck oder ebensoviel Rindertalg, 1 weich gedämpfte Zwiebel, Salz, Pfeffer und einige Eßlöffel Wein; auch diese Farce, wie jede der folgenden, wird durch ein Sieb gestrichen, ehe man sie zum Füllen benutzt.

958. Farce zur Gänseleber-Pastete. Man vermischt folgende sehr fein gewiegte Zutaten: 250 *g* Gänseleber und dasselbe Quantum Kalbfleisch, Speck,

125 *g* Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Trüffeln nebst den gekochten Schalen derselben, 2 in Butter weich gedämpfte Zwiebeln, 1 Schalotte, weißen Pfeffer, Salz, Gewürz und pulverisierte feine Kräuter, nach Geschmack mit etwas Rotwein angefeuchtet und nach Vorschrift in die Pastetenform getan, welche mit Gänsefett ausgeschmiert ist. Über die Farce gießt man Gänsefett. Diese Farce benutzt man auch, um die fette Halshaut einer Gans zu füllen, die man dann blanchiert und in ihrem eigenen Fett bratet.

959. Geflügel-Farce. Sowohl vom zahmen wie vom wilden Geflügel, das nicht zu alt sein darf, schneidet und schabt man alles Fleisch von Knochen und Sehnen, zieht die Haut ab, wiegt das Fleisch sehr fein mit Rindermark und Nierentalg, etwa 100 *g* auf 250 *g* Geflügelfleisch; dann rührt man etwas Butter zu Sahne, mischt 1 Eidotter und 1 ganzes Ei, 125 *g* in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, 125 *g* geschälte und gestoßene Mandeln, Salz und 1 Prise geriebene Muskatnuß hinzu und befeuchtet die Farce mit brauner Kraftbrühe.

960. Farce für Tauben und kleines Geflügel, Kalbsbrust und dergleichen. Zu 4 Tauben oder einer Kalbsbrust nimmt man 25 *g* in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel vermischt mit 2 Eiern, 70 *g* Butter, 1 Teelöffel Zucker, den fein gehackten Tauben- oder Hühnerlebern, 1 Prise Salz und geriebene Muskatnuß. Gut gereinigte Korinthen und einige süße, sowie 1 bittere Mandel können nach Geschmack hinzugefügt werden.

961. Farce zum Truthahn, Kapaun und Poularde. Wie in dem vorigen werden 125 *g* geweichte Semmel mit der Butter auf dem Feuer verrührt, bis sich der Brei von der Kasserolle löst, nach dem Erkalten vermischt man ihn mit 2 fein gehackten Zwiebeln, die man erst in Butter schwitzt, 1 *kg* gehacktem Schweinefleisch, 250 *g* Kalbfleisch, der Leber, abgeriebener Zitronenschale, gestoßenem weißen Pfeffer, Nelken und Piment, 2 Eier, 1 Dotter, alles streicht man durch ein Sieb, und kann dann noch 5—6 in Rotwein gekochte, klein geschnittene Trüffeln darunter mengen; man kann bei dieser Farce auch die Leber fortlassen.

962. Eine andere Geflügel-Farce. Herz und Magen des Puters werden weich gekocht, beides hackt man mit der gut gereinigten Leber fein, rührt 125 *g* Butter zu Sahne, mischt nach und nach 3 ganze Eier, 125 *g* geriebene Semmel, Salz, nach Belieben, ein wenig Muskatnuß und ebenso 1 in Butter geschwitzte Schalotte hinzu; ist die Farce zu fest, so rührt man etwas Bouillon oder Sahne darunter.

963. Farce zu Italienischem Leberkäse à la Toulouse. 500 *g* Schweinsleber und 125 *g* Rindsleber wird mit dem Messer geschabt, so fein als möglich zerhackt, ebenso 500 *g* mageres Schweinefleisch und 3 Schweineherzen, 500 *g* roher, harter Rückenspeck wird in hübsch gleiche viereckige Würfel geschnitten.

100 *g* schöne grüne Pistazien werden wie Mandeln mit kochendem Wasser abgebrüht, abgeschält und jede in 2 Teile zerschnitten oder zerhackt; eine Hand voll Mehl und 6—8 ganze Eier dazugetan. Dies alles zusammen wird nun in eine Schüssel gegeben; 6—8 Champignons werden in kleine, erbsengroße Stückchen dazu geschnitten, nach Bedarf gesalzen, mit 3 Eßlöffel voll fein gestoßenem Majoran, 2 Eßlöffel voll schwarzem Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Neugewürz, 1 Prise Nelken und der fein zerhackten Schale von 2 Zitronen gewürzt; 2 Zehen Knoblauch mit etwas

Salz fein zerrieben, dazugetan; die Masse gut durchgemischt, eine Form mit zerlassenem kalten Schweinefett gut ausgeschmiert, die Masse hineingegossen, in die Bratröhre gegeben und bei mildem Feuer langsam gebraten, bis sich obenauf eine schöne rotbraune Kruste bildet. Man läßt den Käse halb auskühlen und stürzt ihn; derselbe wird warm, auch kalt gegessen.

964. Semmel-Farce zum Füllen des Geflügels. Nachdem man 125 *g* Butter schaumig geschlagen hat, rührt man nach und nach 2 ganze Eier und 2 Eidotter darunter, tut Salz, Muskatnuß, fein gehackte Zitronenschale und so viel geriebene Semmel (etwa 167 *g*) hinzu, daß der zur Probe gekochte Kloß ziemlich fest ist.

965. Farce von Krebsen. 15 bis 20 Krebse werden in siedendes Wasser geworfen. Man läßt sie langsam ohne zu kochen gar ziehen. Schwänze und Scheren brüht man aus und löst das Fleisch von den Schalen, um es zu hacken. Dazu hackt man 150 *g* Hechtfleisch, Kalbsmilch oder Kalbfleisch. Man rührt nun 100 *g* Butter zu Sahne, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter gibt man dazu, ebenso $1\frac{1}{2}$ in Milch geweichte Brötchen, fügt das gehackte Fleisch, etwas Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie und eine Messerspitze Muskat dazu, ebenso 2—3 Löffel Krebsbutter und passiert die Masse durch ein Sieb.

966. Kalte Pasteten-Farce. 500 *g* abgehäutetes Kalbfleisch wird mit 125 *g* Speck und 300 *g* Schweinefleisch sehr fein geschnitten, in einen Mörser gestoßen, mit 2 Gewürznelken, 4 Körnern Neugewürz, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel fein geschnittenen und etwas gekochten Schalotten, 1 Kaffeelöffel voll grüner Petersilie, 1 Messerspitze weißem Pfeffer, ebensoviel Muskatnuß, dem nötigen Salz, nach Belieben etwas Knoblauch, 2 Eidottern, 1 ganzes Ei und Brandteig von $\frac{1}{4}$ *l* Milch, 100 *g* geweichte Semmel und 50 *g* Butter. Zur Wildpret-Pastete wird anstatt Kalbfleisch, Hasen- oder beliebiges Wildpretfleisch verwendet, nur muß der Geschmack durch mehr Gewürz gehoben werden.

967. Trüffel-Farce. 250 *g* geschälte, in Scheiben geschnittene Trüffeln werden einige Minuten in 100 *g* Butter zugedeckt gedünstet, nach Geschmack gesalzen, gewürzt und nachdem sie ausgekühlt sind, fein geschnitten, mit etwas grüner Petersilie und mit fein geschnittenen, etwas gekochten Schalotten in einem Mörser zu einem Teige gestoßen. Wenn dies geschehen ist, gibt man 250 *g* kalten Semmelteig dazu und stößt es mit der kalten Butter, worin die Trüffeln gedünstet wurden und mit 3 Eidottern und 1 ganzen Ei noch einmal fein. Diese Masse wird dann durch ein Sieb passiert und nach Belieben zu Pasteten verwendet.

968. Kernfett-Farce. 80 *g* gut abgehäutetes Nierenfett wird mit 400 *g* abgehäutetem Kalbfleisch (gewöhnlich von der Kalbsnuß) fein geschnitten und hierauf mit 6 ganzen Eiern, Brandteig von $\frac{1}{4}$ *l* Milch, geweichter Semmel und Butter, dem nötigen Salz und Gewürz in einem Mörser fein gestoßen und zu Pasteten verwendet. Man kann diese Farce auch als Consommee in die Suppe geben.

969. Hühner-Farce. 400 *g* gebratenes Fleisch von ausgelösten Kapaunenbrüsten und 400 *g* gekochten Kalbseuter werden zusammen fein geschnitten. 320 *g* abgerindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmel wird mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll fein geschnittener, grüner Petersilie, ebensoviel fein geschnittenen Champignons,

3 Eidottern und 160 g Butter in eine Kasserolle gegeben und unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse verkocht. Man stellt es hierauf beiseite und läßt es vollkommen auskühlen. Diese Füllung wird nun durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert, mit dem nötigen Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und als Pastetenfülle verwendet.

970. Kalbfleisch-Farce. 200 g Butter rührt man zu Schaum, fügt 3 Eigelb, 200 g geriebene, geweichte Semmel, 500 g Kalbfleisch, 200 g Speck oder Nierenfett dazu, nachdem Fleisch und Fett sehr fein gehackt oder zweimal durch die Maschine gezogen wurden, fügt man Salz, etwas Muskat und einige Löffel Sahne dazu und vermischt alles recht glatt.

971. Sardellen-Farce. 2 Löffel Mehl schwitzt man in reichlich Butter, fügt einige Löffel süße Milch, 2 gehackte Schalotten, den Saft 1 Zitrone, 3 Eßlöffel gestoßenen Zwieback zu einem festen Brei über dem Feuer. Hierzu fügt man, wenn es ausgekühlt ist, 125 g gewaschene, gehackte Sardellen und 2 Eidotter.

Pasteten und Timbales.

Zu den Pasteten, welche aus Teig und Füllung bestehen, verwendet man drei Arten Teige: Dressierteig, Mürbeteig und Butter- oder Blätterteig. Diese drei Teigarten siehe unter Bäckereien. Sie werden entweder blind abgebacken oder mit der Füllung und zerfallen in warme und kalte Pasteten. Die Füllung besteht meist aus einem Ragout. Fast alle Pasteten deckt man mit einem Teigdeckel, der fest am Rande schließen muß. In der Mitte derselben oben läßt man eine Öffnung, Esse genannt, durch die man zuletzt eine kräftige Sauce gießt, damit der Inhalt saftig bleibt.

Tymbalform.

Pastetentopf mit überfallendem Deckel.

972. Altdeutsche Pastete. In eine tiefe Schüssel mit möglichst breitem Rande, den man mit geschlagenem Ei bestreicht und ringsum mit einem fingerbreiten Streifen von Butterteig belegt, schichtet man auf den Boden Kalbfleischfarce, darauf, in nette Stücke geschnitten, junge gebratene oder gedämpfte Hühner, Krebsschwänze, blanchierte in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, Kalbszunge, Morcheln oder Champignons, darauf wieder Kalbfleischfarce, drückt in dieselbe gefüllte Krebsnasen in Form eines Sterns, legt kleine Fischklößchen oder Krebsschwänzchen zwischen dieselbe und beträufelt alles gut mit Krebsbutter. Dann streicht man etwas geschlagenes Ei mit einem Pinsel auf die Mitte des Teigrandes von der Höhe der Pastete

aufrecht ringsum, legt einen runden Teigdeckel auf die Farce, bepinselt ihn mit Ei, belegt ihn kreuzweise mit Teigbändern, bringt in die Mitte eine kleine runde Öffnung mit Rand an und gibt dazu eine Fricasseesauce. Der Teigdeckel wird stets erst abgemacht, wenn die Pastete zu Tisch kommt.

973. Russische Pastetchen oder Piroggen. Es sind dies Pastetchen oder größere Pasteten von Hefen-, Nudel- oder Butterteig mit Füllung von Fisch- oder Fleischfarce, Pilzen, Kraut, Eiern usw., die man drei- oder viereckig übereinanderschlägt und in die Suppe, oder in Butter gebacken als Entree bei Tisch oder zum Frühstück gibt.

974. Omelette-Fleischpastete. Plinsenteig wird aus 2 Eiern, Mehl und Milch bereitet und in Butter dünn aufgegossen, gebacken, darauf streicht man eine beliebige Fleischfarce, rollt die Plinsen zusammen und bäckt sie über.

Pastetennäpfchen mit Halter.

Pastetennäpfchen mit Halter.

Schüsselpastete.

975. Englische Hasenpastete. Das Fleisch von 2 jungen Hasen wird von den Knochen des Rückens gelöst, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut; man dünstet dasselbe in 250 g Butter, 250 g geschabtem Speck mit klein geschnittenen Schalotten, etwa 6 klein geschnittenem Trüffeln und Champignons. Nun bereitet man eine Farce aus dem Fleisch der Keulen, 250 g Kalbfleisch, 330 g Speck, etwas Salz, Pfeffer, abgerieben mit Zitronenschale, Nelken und Gewürz nach Geschmack, ein klein wenig Majoran und Thymian, angefeuchtet mit 1 Glas Madeira. Eine englische Pie- oder Pastetenschüssel oder eine Blechform wird mit Butterteig ausgefüttert und abwechselnd auf demselben die Farce und das Hasenfleisch gelegt, oben darüber einen Teigdeckel, dessen Rand man ringsherum an dem äußeren festdrückt, ihn mit Eiweiß bestreicht und 1½ Stunden backen läßt. Kurz vor dem Anrichten der Pastete gießt man etwas Madeirasauce durch die Esse darüber.

976. Kapaunpastete, griechisch. Wir bereiten das Gehäuse der Pastete aus einem Butterteig, dann nehmen wir einen fetten Kapaun und zerschneiden ihn, nachdem er rein geputzt und sauber ausgewaschen wurde, in etwa 15 Stücke, geben in eine Kasserolle 125 g Butter, drücken 2 Tomaten durch ein Sieb und geben sie zu der zerlassenen Butter; dann etwas klein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Petersilie, die fein gewiegte Leber des Kapauns, etwas Salz und Pfeffer, ½ Rindsgehirn in kleine Stücke geschnitten, ein wenig geriebene Muskatnuß und lassen alles ungefähr 1 Stunde dünsten, indem wir ein wenig Rindsuppe zugießen; wenn das Fleisch beinahe weich geworden, so geben wir noch 100 g rein geputzten und gewaschenen Reis dazu, decken es zu und lassen es abermals ¼ Stunde dünsten, bis der Saft sich in den Reis eingesogen und dieser wie auch das Fleisch weich geworden. Dann rühren wir es gut durch, geben 2 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse dazu, füllen es in die Pastete ein und geben sie heiß zur Tafel.

977. Französische Schüsselpastete. Man macht eine feine Kalbfleischfarce wie sie in Nr. 970 beschrieben ist, welche man mit gehackten feinen Kräutern, wie

Petersilie, Schnittlauch und Champignons, vermischt hat, streicht hiervon eine fingerdicke Lage auf die zur Pastete bestimmte Schüssel, rollt die übrige Farce zu 5 *cm* langen daumdicken Würstchen, die man mit in Butter einpassierten Champignons abwechselnd auf der Farcelage in Form einer flachen Halbkugel ordnet und dann mit einem Butterteig vollendet. Hat man die Pastete in 30—40 Minuten gar gebacken, so schneidet man den Deckel, hebt ihn ab, füllt eine weiße oder braune Sardellen- oder Hachee-Sauce über den Inhalt der Pastete, legt den Deckel wieder darauf und gibt die übrige Sauce in einer Sauciere dazu.

978. Reispastete. (Poupeton, französisch.) Der Reis wird ziemlich steif ausgequollen und davon ein 6 *cm* hoher Rand auf einer runden Schüssel dressiert, den man erst glatt streicht und dann mit einer Mohrrübe bunt drückt. In die leere Mitte desselben füllt man ein dick bereitetes Hühner-Fricassee, bedeckt dieses mit einer dünnen Lage Reis, die man mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit zerlassener Butter oder Krebsbutter beträufelt und im Ofen zu schöner Farbe bäckt. Statt des Hühner-Fricassees kann man die Reispastete mit einem Fisch-Fricassee oder nach Belieben mit einem Ragout von Reh oder Hasen oder auch mit einem Salmi von Rebhühnern, Fasanen usw. füllen.

Kleine Pastetchen.

Ausgehöhlte Reispastete.

979. Pastetchen mit Tomaten, spanisch. Wir backen kleine Pastetenformen nebst den Deckeln schön goldgelb und machen folgende Fülle: Auf 4 Personen gerechnet 250 *g* Kalbfleisch, schneiden es in kleine Stückchen, geben es in einen Topf mit 3 großen Tomaten, 1 zerschnittenen Zwiebel, dann 4 ganze Gewürznelken, 6 Piementkörner, die klein geschnittene Schale von $1/3$ Zitrone, etwa 100 *g* Zucker, etwas Muskatblüte, 2 Löffel Essig, etwas Salz und Pfeffer und $1/3$ *l* gute Rindsuppe und lassen alles zusammen ungefähr $1/2$ Stunde lang kochen. Nach Ablauf dieser Zeit nehmen wir das Kalbfleisch auf das Fleischbrett und schneiden es sehr fein. Darauf lassen wir 100 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, geben das fein gewiegte Fleisch wie auch 2 Eßlöffel geriebene Semmelbrösel hinein und lassen es durch einige Minuten rösten; inzwischen passieren wir die Sauce, in welcher das Fleisch gekocht hat, durch ein Sieb und geben sie wieder zum Fleisch, mit noch 4 Löffel voll Cyper- oder Madeirawein, verrühren alles gut, lassen es 5 Minuten lang aufkochen, nehmen es vom Feuer und füllen es heiß in die gebackenen Pastetchen ein. Es ist zu bemerken, daß diese Farce nicht zu dünn sein darf.

980. Gänseleberpastete I. Zu einer Pastete mittlerer Größe würde eine große oder zwei kleinere Gänselebern, $3/4$ *kg* Schweinefleisch, $3/4$ *kg* Speck oder frisches Schweinefett und 500 *g* Trüffeln ausreichen. Die Lebern schneidet man in vier Teile, zieht die Haut ab, bestreut die Stücke mit Salz und läßt sie so einige Zeit stehen. Die Trüffeln bürstet man sauber ab, schält sie recht fein, schneidet 3 bis 4 davon in länglich viereckige Stifte, wie dicke Speckfäden, salzt diese Trüffelstifte und drückt sie von allen Seiten in die Leberstücke, nachdem man zuvor mit dem Messer Einschnitte in diese gemacht, um das Eindringen der Trüffeln zu erleichtern. Die Hälfte des Fleisches passiert man mit etwas Schweinefett, einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mit Salz, Pfeffer und den Abfällen der Leber auf raschem Feuer steif, stößt oder hackt es mit dem rohen Fleisch und dem Schweinefett so fein wie möglich, tut noch das nötige Salz, gestoßene Gewürze und die fein gehackten

Trüffelschalen dazu und streicht die Farce durch. Nun setzt man die Gänseleberstücke mit der Farce und den in Scheiben geschnittenen Trüffeln schichtweise in einen Pastetentopf von Steingut ein und läßt die Pastete $1\frac{1}{2}$—2 Stunden im Wasserbade backen. Ist die Pastete gar und erkaltet, so übergießt man sie mit zerlassenem Fett, bedeckt sie mit einem runden Papier und ihrem Deckel, und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Will man sie gebrauchen, so entfernt man das Fett, stürzt die Pastete, nachdem man sie in warmes Wasser getaucht, und schneidet sie in dünne Scheiben, die man kranzförmig anrichtet und mit gehacktem Aspik garniert. — Auf eine andere Art läßt man die Pastete erst im Eise recht fest werden und sticht sie mit einem scharfen Blechlöffel, den man in heißes Wasser taucht, zu dünnen Scheiben aus, die man recht hoch auf einer Schüssel übereinander türmt und mit Aspik garniert, oder auch in einem verzierten Aspik-Rande anrichtet.

981. Gänseleberpastete II. Man nimmt hierzu folgende Zutaten: Eine Poularde, eine große und eine kleine Gänseleber, 250 *g* Kalbfleisch aus der Keule, geweichtes Weißbrot, 2—3 Stück Trüffeln, 20 Champignons, 60 *g* Speck, 6 *g* zerlassene Butter, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 2 Nelken, fein gehackte Zwiebeln und Zitronenschale. Die Zubereitungsweise ist folgende: Die Poularde wird gedämpft, behutsam von der Haut befreit, das weiße Fleisch sowie das Kalbfleisch, welches mitgedämpft wurde, die kleine Leber und der Abfall der großen Leber (letztere wird abgehäutet) werden fein gewiegt und vermischt. Die große Leber wird in Stücke geschnitten, die geweichte Semmel, der würflig geschnittene Speck, die in Scheiben geschnittenen Champignons, die Zwiebeln und zwei ganze Eier, sowie Gewürz und Salz nach Geschmack dazu getan und die ganze Masse wird in einer Schüssel gut vermischt. Darauf kann man die Pastete in einer gut mit Gänsefett ausgeschmierten Form im Wasserbade kochen, oder wenn man mit aller Sorgfalt verfährt, benutzt man die abgezogene Haut der Poularde, deren Öffnungen man überall fest zunäht und in welche man die Farce so legt, daß die Leberstücke in die Mitte zu liegen kommen. Dann näht man die Haut zu und legt die fertige Pastete in ein mit Butter bestrichenes Papier, verbindet es, näht es in Leinwand und gibt die Pastete in kochendes Wasser, welches sie ganz bedecken muß.

Pastetenform mit Deckel und Gestell.

982. Straßburger Gänseleberpastete III. 2 sehr große tadellose Gänselebern werden auseinander geteilt und, nachdem die Galle behutsam entfernt, 24 Stunden in mehrmals erneute Milch gelegt. Jetzt trocknet man sie ab und spickt sie mit geschnittenen Trüffeln, 1 *kg* ausgebeintes Schweinerippenfleisch, 1 *kg* Speck. 250 *g* magerer Schinken wird in einem Steinmörser sehr fein gestoßen. 500 *g* Trüffeln bürstet man, schneidet sie und dünstet sie in einem Glas Madeira und 125 *g* Butter weich. Die Abfälle der Trüffeln werden mit 6 Champignons, 2 Schalotten und etwas Petersilie gehackt und mit geschabtem Speck gedämpft. Diese Kräuter mischt man, wenn sie ausgekühlt sind, mit dem gehackten Fleisch und befeuchtet sie mit etlichen Löffeln Rum oder Madeirasauce. In eine irdene Pastetenform gibt man Speckscheiben, darauf fingerdick die Farce darauf 2 Leberhälften, darauf einen Teil der gedünsteten Trüffeln, dann Farce, die andern beiden Leberhälften, Trüffeln und deckt mit Farce zu. Jetzt legt man Speckscheiben auf den Pastetenformdeckel, stellt die Form in eine tiefe Schüssel und läßt sie im Ofen braten, wobei man das überlaufende Fett stets wieder

aufgießt, oder man kocht sie $1^1/_2$ Stunde in bain marie. Nun nimmt man den Speck ab, verkocht etwas Fleischglace mit Madeira, gibt die darüber und deckt den Speck darauf. Will man die Pastete längere Zeit aufbewahren, nimmt man am folgenden Tage den Speck ab und gießt Schweinefett darauf, gibt Papier darüber und verschließt die Terrine luftdicht.

983. Kalte Pastete von Ochsenfleisch. 2 *kg* Ochsenfleisch aus der Keule werden abgehäutet, gesalzen, mit halbfingerlangen und bleistiftdicken Stücken Speck und gekochten Schinken oder gekochter Zunge abwechselnd gespickt und dann schön rund geformt. Eine Kasserolle wird mit Zwiebel, Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einigen Sträußchen grüner Petersilie, Speck und Schinken belegt, das Fleisch darauf gegeben, mit etwas Suppe und $^1/_2$ *l* Wein übergossen, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, überdies mit einem passenden Deckel verschlossen und das Fleisch langsam gedünstet. Wenn es vollkommen weich ist, stellt man die Kasserolle beiseite, und läßt das Fleisch in seiner Brühe erkalten. Es wird dann herausgenommen, der Saft passiert und beiseite gestellt. Der mitgekochte Schinken und Speck wird fein geschnitten und mit $^1/_2$ *kg* Kalbfleisch-Füllung gemischt. Man bereitet nun, wie es bei der Gänseleberpastete angegeben ist, von Butterteig ein Gehäuse zur Pastete, welches mit dünnen Speckplatten belegt, und dessen Boden mit der oben angegebenen Füllung 2 Finger hoch bestrichen wird. Darauf legt man das Fleisch, bestreicht es mit der noch übrigen Füllung, belegt diese mit dünnen Speckplatten und bedeckt sie mit einer kleinfingerdicken Teigplatte, welche mit einem Messer einige Male eingeschnitten und hierauf mit Eigelb bestrichen wird. Man läßt nun die Pastete $1^1/_2$ bis 2 Stunden bei ziemlich starker Hitze in der Röhre backen. Nach dieser Zeit wird durch die Esse der passierte Saft hineingegossen und die Pastete kalt gestellt.

984. Pastete mit türkischem Ragout. Das Gehäuse der Pastete wird aus Butterteig angefertigt, die Fülle der Pastete folgendermaßen hergestellt: Wenn die Pastete auf 4 Personen berechnet werden soll, so nehmen wir 500 *g* junges Lammfleisch (doch bereits von den größeren Knochen gelöst, es muß deshalb wenigstens 1 *kg* gekauft werden, da bei dem Lammfleisch die Knochen beinahe die Hälfte wiegen), zerschneiden es in möglichst kleine Stücke, salzen es ein wenig und lassen es 2 Stunden liegen. Inzwischen bereiten wir folgendes Gemüse zu: wir schneiden einige grüne Bohnen, 3 Paprikaschoten, enthülsen etwas junge Erbsen, schneiden ein Stückchen reifen, roten Kürbis, 1 Stück grünen Fenchel, $^1/_2$ gelbe Rübe oder Kohlrabi, mehrere kleine Zwiebeln, etwas Blumenkohl oder jungen Spargel, geben 1 Teelöffel klein geschnittene aromatische Küchenkräuter, 1 Teelöffel grüne Petersilie dazu, und lassen dann 500 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, geben 4 Eßlöffel voll Honig und 1 Löffel voll Maismehl, 1 Teelöffel geriebenen Ingwer dazu und lassen es ein wenig bräunen, legen dann Fleisch und Gemüse, wie auch $^1/_2$ in kleine Stücke geschnittenes Rindsgehirn darauf, decken es zu und lassen es langsam dünsten. Nun gießen wir etwa $^1/_3$ *l* gute Rindsbrühe darauf, rühren aber nicht viel darin herum, damit das Gemüse ansehnlich bleibe. Ist das Fleisch weich, so ist auch das Gemüse weich genug und die Sauce hat teils durch das Maismehl, teils durch das auseinandergekochte Gehirn ihre richtige Dicke erreicht und ist ungemein wohlschmeckend geworden; nun füllen wir das Ganze in die noch heiße, blind gebackene Pastetenform und geben sie sofort zur Tafel.

985. Nierenpastete, römisch. Wir nehmen 2 Schweinsnieren und 2 Kalbsnieren, schneiden sie in feine Scheiben und lassen sie 1 Stunde in kaltem

Wasser liegen; dann nehmen wir sie heraus, drücken sie gut aus, lassen 125 *g* Butter heiß werden, geben die Nieren hinein, salzen sie, geben ein wenig Pfeffer, gestoßene Gewürznelken, Neugewürz, Koriander, 2 Lorbeerblätter, ein wenig geschnittene Zitronenschale, 2 Löffel Maismehl, 1 Teelöffel geriebene Zwiebel, decken sie zu und lassen alles auf gelindem Feuer $^1/_2$ Stunde in der Butter dünsten; dann gießen wir 3 Löffel voll Rindssuppe und $^1/_4$ *l* Cyper- oder Madeirawein darauf und lassen es bei gelindem Feuer fortdämpfen, bis die Nieren ganz weich geworden sind, was immerhin 1 Stunde und mehr in Anspruch nimmt; inzwischen hat man die Sauce bis auf etwa 6 bis 8 Löffel mit Parmesankäse eingekocht; dies füllt man in die Pastetenform, die blind gebacken wurde.

986. Beefsteakspastete. Zu einer Pastete für 8 Personen macht man von 2 *kg* Rinderfilet kleine, einen Finger dicke Beefsteaks, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, schwitzt sie rasch mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons in Butter auf beiden Seiten und läßt sie erkalten. Den Fleischabgang vom Filet hackt man mit eben so viel Rindstalg recht fein, würzt ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und stößt das Ganze im Mörser zu einer feinen Farce. Etwa 1 *l* Kartoffeln kocht man halb gar, schält sie und schneidet sie in runde Scheiben, die man mit Salz bestreut. Sind diese Vorbereitungen beendet, so legt man eine glatte Form oder eine Kasserolle, wie die zur Timbale, mit einem mürben Teig aus, streicht auf den Boden eine Lage Farce, ordnet darüber eine Lage Beefsteaks mit der Butter, in welcher man sie geschwitzt hat, dann eine Lage Kartoffelscheiben und füllt die Pastete so bis etwa einen Finger breit unter dem Rande voll, doch muß obenauf Farce kommen. Dann bedeckt man sie mit einer runden Teigplatte, die man an den mit Ei bestrichenen Rand festdrückt, schneidet den überflüssigen Teig über dem Formrand ab und bäckt die Pastete in 1—$1^1/_2$ Stunde zu schöner Farbe gar. Beim Anrichten stürzt man sie auf eine runde Schüssel, macht oben rings um den Rand einen Einschnitt, hebt den dadurch gebildeten Deckel ab, gibt eine braune Haschee- oder Madeirasauce zur Pastete und gibt die übrige in einer Saucière apart dazu.

987. Wachtelpastetchen, griechisch. Diese Pastetchen werden auf Feigenblättern serviert. Man bereitet kleine gebackene Teigpastetchen. Wachteln oder auch andere kleine Vögel werden sehr rein geputzt, dann nehmen wir, auf 4 Personen gerechnet, ungefähr 18 dieser kleinen Vögel, geben in eine Kasserolle 125 *g* Butter, schneiden 1 Zwiebel in dünne Scheiben, legen sie mit den Vögelchen in die Butter, salzen es, geben ein wenig Pfeffer und etwa 10 Wachholderbeeren dazu. Wir lassen die Vögelchen zugedeckt ungefähr $^1/_2$ Stunde langsam dämpfen, indem wir einige Löffel starken Rotwein daruntergießen. Nachdem die Vögelchen vom Feuer genommen, geben wir sie samt allem in einen großen Stoßmörser und rühren sie sehr fein zusammen; nun nehmen wir einen Teller voll Polenta in eine Abtreibeschüssel, geben 125 *g* frische Butter, 2 Eier und 2 Dotter, kein Salz, aber 3 Löffel voll geriebenen Parmesankäse dazu und treiben es gut ab; ist dies geschehen, so nehmen wir kleine Pastetenförmchen, bestreichen sie mit zerlassener Butter, geben in ein jedes zuerst 1 Eßlöffel voll von der Polenta, dann 1 Löffel voll von der feingestoßenen Fleischmasse und dann abermals einen Löffel voll der abgetriebenen Polentamasse; so fahren wir fort, bis wir alle Förmchen in dieser Weise eingefüllt haben, nun geben wir sie in die Bratröhre und lassen sie bei gelindem Feuer $^1/_2$ Stunde backen. Die Formen werden nun auf reingewaschene und gut abgetrocknete Feigenblätter (in Ermangelung solcher junge Weinblätter) gestürzt, eine jede auf ein Blatt, zerschneiden 1 Zitrone und drücken den Saft darüber, doch so, daß auf jedes Pastetchen nur etwa

5 Tropfen kommen; dann ordnen wir sie zierlich auf eine flache Schüssel und geben sie schnell zur Tafel.

988. Fischpastetchen, italienisch. Um diese Pastetchen, welche meist als Fastenspeise genossen und gleichfalls wie die vorhergehenden auf frischen Feigenblättern serviert werden, zu bereiten, verfahren wir folgenderweise: Wir nehmen, auf 4 Personen gerechnet, 500 *g* Fisch, geben in eine Kasserolle 120 *g* Butter, lassen sie zergehen, geben den in Stücke zerschnittenen Fisch, samt 1 Löffel geriebener Zwiebel, 1 Löffel voll feingeschnittener aromatischer Küchenkräuter, Salz und Butter, und lassen ihn $1/2$ Stunde dünsten, indem wir $1/3$ *l* guten Rotwein dazu gießen. Dann nehmen wir ihn aus der Sauce, entfernen sorgfältig auch die kleinsten Gräten und geben das Fleisch in einen großen Steinmörser, zerstoßen es fein, geben es dann in eine Abtreibeschüssel, die Sauce dazu, rühren es gut durch, nehmen 3 Eier, 4 Eßlöffel voll geriebene Semmelkrume, etwas Pfeffer, wie auch nach Belieben geriebene Muskatnuß und, wenn nötig, noch ein bischen Salz dazu, rühren alles recht gut durcheinander, bestreichen kleine Pastetenformen mit frischer Butter, füllen sie mit der abgetriebenen Masse und lassen sie langsam $1/2$ Stunde in der Röhre backen. Dann nehmen wir sie heraus, stürzen sie auf gut abgetrocknete Feigenblätter oder junge Weinblätter, zerschneiden 1 Zitrone, bespritzen die Pastetchen mit ihrem Safte, ordnen sie auf eine flache Schüssel und geben sie schnell recht heiß zur Tafel.

989. Käsepastetchen, italienisch. Auch diese Pastetchen bilden eine beliebte Fastenspeise. Wir machen einen Pastetenblätterteig und schneiden ihn in kleine gleichmäßige Stücke. Ein jedes dieser Stücke dressieren wir in der Hand etwas länglich und füllen in dasselbe einen Teelöffel von folgender Käsemasse: wir reiben einen Teller voll Parmesankäse und geben ihn in eine Abtreibeschüssel, geben 100 *g* Butter und $1/8$ *kg* frischen Käse (Quark). Dann schlagen wir 3 Eier dazu, salzen es ein wenig, geben eine Messerspitze voll Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuß dazu, vermengen es recht gut und füllen damit die Pastetchen an. Ist der Teig gefüllt, so wird jedes Stück der Länge nach mit den Fingern zusammengefügt und an beiden Enden noch in die Länge gezogen, so daß die Pastetchen an beiden Enden in eine Spitze auslaufen, während ihre Mitte etwa die Breite von 5 *cm* beträgt. Man gibt sie ganz dicht nebeneinander auf ein Backblech, und bäckt sie in der heißen Röhre ungefähr $1/2$ Stunde schön goldgelb. Wenn man sie aus der Röhre nimmt, so bestreicht man sie mit zerlassener Butter.

990. Kalte Kasserollepastete. Man bereitet Butterteig und läßt diesen rasten. Nachdem man einen Pastetentopf mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgestäubt hat, wird dieser mit dem dünn ausgewalkten, zierlich ausgestochenen Butterteig in beliebiger Zeichnung ausgelegt, hierauf eine 2 Messerrücken dicke, der Größe des Bodens des Topfes anpassende Platte von dem Teig geschnitten, selbe dann auf die mit Ei bestrichene Verzierung gelegt und leicht eingedrückt. Ferner wird der noch vorhandene 2 Messerrücken dick ausgewalkte Teig so breit und lang, wie die Höhe und der Umfang des Topfes es erfordern, geschnitten. Die beiden schief geschnittenen Enden dieses Streifens werden mit aufgeklopften Eiern bestrichen und der Streifen an der Seitenwand des Topfes so aufgestellt, daß sich der Rand des Streifens und jener der Platte des Bodens berühren, und die beiden mit Ei bestrichenen Enden des Streifens gut übereinanderschließen. Um jedoch der Verbindung der Seitenwand mit der Bodenplatte mehr Sicherheit zu geben, wird

ein stark messerrückendicker und 2 Finger breiter Butterteigstreifen mit aufgeklopften Eiern bestrichen und diese bestrichene Seite an der Zusammenfügung des Teiges derart gelegt, daß die eine Hälfte der Breite des Streifens an den Boden, die andere Hälfte an die Seitenwand fest anschließt. Boden und Seitenwand werden mit dünnen Speckplatten belegt, 2 Finger hoch mit beliebiger Farce bestrichen und auf diese beliebiges rohes gehacktes Fleisch (Schweine-, Kalbfleisch, Wildpret oder Geflügel) gegeben. Den noch leeren Raum und das Fleisch bestreicht man mit Farce, gibt 1 Speckplatte darüber und bedeckt diese mit einer der Größe des Topfes anpassenden Teigplatte, deren Rand mit jenem der Seitenwand zusammengedrückt werden muß. Der Deckel wird nun mit einem Messer einige Male eingeschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, und die Pastete $1\frac{1}{2}$—2 Stunden in der Röhre gebacken.

991. Austernpasteten. Ungefähr 24 Stück Austern werden aus der Schale genommen, mit dem eigenen Safte in eine Kasserolle gegeben, worin man sie zugedeckt warm werden läßt. Wenn dies geschehen ist, stellt man sie beiseite, damit sie in eigenen Saft erkalten. Eine beliebige Form, welche mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgestäubt ist, wird mit fingerdick ausgewalktem Butterteig belegt, die Austern hineingegeben, mit 20 *g* gezupfter Butter bestreut, mit Zitronensaft betropft, hierauf mit einem fingerdicken, der Form anpassenden Butterteigdeckel bedeckt, welcher, nachdem er mit einem Messer mehreremal eingeschnitten wurde, mit aufgeklopften Eiern bestrichen wird, worauf die Pastete bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken wird. Unterdessen gibt man zu dem in der Kasserolle zurückgebliebenen Saft der Austern ein wenig Semmelkrume, 1 kleines Stück Butter und Zitronensaft, läßt es gut aufkochen und gießt es, nachdem die Pastete fertig gebacken und der Deckel abgenommen ist, hinein und gibt die Pastete allsogleich zu Tische.

Pastetchenform.

Gebauchte Fleischpuddingform mit verzierten Henkeln.

992. Schneckenpasteten. Die Gartenschnecken werden in siedendem Wasser gekocht, bis der Deckel, der das Gehäuse schließt, sich beseitigen läßt, das Tier mit einer Spicknadel herausgezogen, gesäubert und in Fleischbrühe weich gekocht. Nun schwitzt man einige Schalotten, Sardellen und Kapern fein gehackt in Butter, gibt etwas weiße Coulis dazu; ebenso etwas Cayennepfeffer und Zitronensaft. Die Schnecken läßt man in der dicken Sauce, die ziemlich kurz wie ein Salmi einkochen, nicht durchziehen und füllt alles dann in hohl ausgebackene Blätterteig-Pastetchen und gibt sie sofort heiß zu Tisch.

993. Lachspastete. Ein schönes Mittelstück vom Lachs, ungefähr 1 *kg*, wird in dünne Scheiben geschnitten und nachdem diese entgrätet sind, mit Sardellen und Trüffelstückchen gespickt, mit fines herbes bestreut und halb gar in Butter gedünstet. Aus 750 *g* Hechtfleisch, 150 *g* gehacktem Krebsfleisch, 150 *g* geweichter Semmel macht man mit 500 *g* Butter, 3 Löffeln Sardellenbutter, feinen Kräutern, 2 ganzen Eiern und 4 Dottern eine schöne Farce, die man durch ein Haarsieb streicht. Eine Pastetenform wird mit Butter bestrichen, mit Blätterteig ausgelegt, Fischstücke mit fines herbes bestreut und Farce abwechselnd voll gefüllt, der Teigdeckel darauf getan, mit einer Esse versehen und mit Ei bestrichen. Man läßt die Pastete 2 Stunden backen, gibt sie entweder warm auf, dann wird durch die Esse

eine Krebs- oder Trüffelsauce hineingegossen oder will man sie kalt aufgeben, dann schüttet man aus dem Fischsud gekochten Aspik hinein und läßt sie, bevor man sie braucht, 2 Tage stehen.

994. Gerollte Pasteten, Bratwürste in Butterteig. Stark messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in 2 Finger breite und noch einmal so lange Streifen geschnitten und diese dann mit aufgeklopften Eiern so weit bestrichen, daß an der Kante, welche geschnitten wurde, ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Von gebratenen oder kalten Bratwürsten wird die Haut abgelöst, die Füllung auf der Mitte der mit Eiern bestrichenen Streifen der Länge nach bis zu den Rändern gelegt, der Teig nun kleinfingerbreit übereinander geschlagen, und zwar muß eine geschnittene Seite oben zu liegen kommen. Die Rouladen werden dann mit Ei bestrichen, an der Kante jedoch, wo der Teig übereinanderfällt, ein messerrückenbreiter Rand trocken gelassen, und die Rouladen auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech desselben so gelegt, daß der nach oben liegende Rand mit der Schnittseite gegen die rückwärtige Wand der Röhre gekehrt ist. Die Rouladepasteten werden dann in die Röhre gegeben und bei ziemlich starker Hitze gelb gebacken. Hierauf werden sie mit einem Messer vom Blech abgenommen, in einer Schüssel angerichtet und warm als Voressen, Zwischenspeise oder zum Abendessen oder Tee gegeben.

995. Timbale von Makkaroni. Hierzu bereitet man einen mürben Teig, bestreicht eine glatte runde Form dick mit Butter, rollt den Teig so dünn wie möglich zu einer langen Platte aus, schneidet davon einen Streifen, der so lang ist, als dreimal der Durchmesser der Form beträgt, und so breit, als die Form hoch ist, schneidet die Enden gerade und rollt den Streifen wie eine Bandrolle auf. Den Teigabgang knetet man zusammen, rollt ihn zu einer dünnen runden Platte aus und schneidet daraus zwei runde Böden, die gerade so groß sind wie der Boden der Form. Dann rollt man den Teigabgang nochmals dünn aus, schneidet daraus Bänder, Figuren oder Blätter, legt diese auf den Boden und den Rand der Form und bestreicht sie mit Ei. Nun stellt man die Teigrolle aufrecht in die Form und rollt sie mit der rechten Hand langsam ab, indem man sie zugleich mit der linken Hand an die am Formrande befindliche Verzierung festdrückt. Wenn die Enden des Streifens zusammenkommen, bestreicht man das eine mit Ei, klappt das andere darüber und drückt es fest. Dann bestreicht man den auf dem Boden der Form befindlichen inneren Rand des Teigstreifens mit Ei, legt den einen runden Teigboden auf den Boden der Form und drückt ihn sowohl auf die Verzierung wie auf den Rand fest. Dadurch hat man die Form ohne jeden Zwischenraum mit Teig ausgelegt. Hierauf kocht man 250 *g* nicht zu starke Makkaroni in Wasser mit Salz gar, aber nicht zu weich, läßt sie auf einem Durchschlag rein abtropfen, schwenkt sie in der Kasserolle mit ein paar Löffeln Béchamel- oder auch Tomaten-Sauce, 1 Stück Butter, 125 *g* geriebenem Parmesankäse, Salz und Pfeffer durch und füllt sie in die ausgelegte Form. Nun bestreicht man den Teigrand oben mit Ei, legt die noch übrige runde Platte über die Makkaroni, drückt sie fest an den Rand, schneidet den über die Form hinausragenden Teig glatt ab, schiebt die Timbale in den mäßig heißen Ofen und bäckt sie in $^3/_4$ Stunden zu schöner Farbe. Beim Anrichten streicht man sie, wenn sie gestürzt sind, mit Fleischglace.

996. Timbale von Kastanien. Bereitung wie oben, nur, daß man statt der Makkaroni eine Kastanienfüllung macht.

997. Timbale von Nudeln mit Hühnern oder Tauben wird wie in Nr. 995 bereitet, nur daß man schichtweise abgekochte Nudeln, Hühnerscheiben und Geflügelragout einfüllt.

998. Timbale von Fisch. Man bereite sie von Zander, Hecht, Kabeljau, Dorsch, Lachs usw., wozu für 10—12 Personen 2—$2^1/_2$ *kg* Fisch erforderlich sind. Diesen schneidet man aus Haut und Gräten und dann in kotelettförmige Stücke, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zitronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilie marinieren läßt. Den übrigen Fisch, sowie den Abfall hackt man recht fein und bereitet davon eine lockere Fischfarce, die man mit fein gehackter und in Butter einpassierter Petersilie, Schnittlauch und Champignons vermischt. Dann streicht man eine fingerdicke Lage von der Farce in die Timbale, legt die Hälfte der marinierten und abgetrockneten Fischfilets darüber, bedeckt sie mit Farce, legt die übrigen Fischstücke darauf, dann wieder Farce, übergießt das Ganze mit Fricasseesauce und Parmesankäse, deckt die Timbale zu und behandelt sie weiter wie die Timbale mit Makkaroni.

999. Taubenpastete, italienisch. Das Gehäuse der Pastete wird von Butterteig angefertigt. Ist die Pastete auf 4 Personen berechnet, so putzen wir 2 junge fleischige Tauben sehr rein, lassen sie aber ungeschnitten und geben sie wie auch die Lebern und Herzchen derselben in eine Kasserolle, in welche 125 *g* Butter und 1 Löffel voll geriebene Zwiebel getan wird, decken sie zu und lassen sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Ist dies geschehen, dann nehmen wir die Tauben aus der Butter heraus, geben 3 Eßlöffel voll geriebene Semmelkrume, zwei geputzte, von den Gräten gelöste und kleingeschnittene Sardellen, die wir mit etwas Knoblauch und ein wenig frischer Butter ganz fein abgetrieben haben, dazu, und lassen es ein wenig rösten, bis die Semmelkrume anfangen gelb zu werden; dann gießen wir $^1/_4$ *l* guten weißen Wein darauf, geben von $^1/_2$ Zitrone die kleingeschnittene Schale, etwas gestoßene Muskatblüte und lassen es fünf Minuten aufkochen, inzwischen zerschneiden wir die Tauben in kleine Stückchen, legen sie wieder in die Kasserolle, lassen sie noch 3 Minuten lang mit der Sauce einkochen und geben sie dann schnell in die noch heiße, blind gebackene Pastetenform.

1000. Lachspastete von Resten. Die gut ausgegräteten Reste von gekochtem Lachs werden in nicht zu kleine Stücke geschnitten und mit einer recht kräftigen Béchamelsauce vermischt in eine blind gebackene Hohlpastete (vol-au-vent) von Blätterteig gefüllt, einige Minuten gekocht und heiß aufgegeben.

1001. Schüsselpastete von Lachs. $1^1/_2$—2 *kg* Lachs wird geschuppt, in dünne Scheiben geschnitten und mit Öl, Essig, Estragon, Petersilie, Zitrone, Salz, Pfeffer einige Stunden mariniert, dann in Butter gebraten. Auf eine Schüssel, die mit Butter bestrichen, gibt man Fischfarce, drauf die Lachsscheiben, deckt eine Farceschicht drüber und dann einen Blätterteigdeckel. Die Pastete bäckt man $1^1/_2$ Stunden im Ofen und wird mit einer Austern-, Champignon-, Hummer- oder Krebssauce aufgegeben.

1002. Vol-au-vent-Pastete. Man bereitet ein Ragout von Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen, einer fetten Gänseleber, in fetter Bouillon und Rheinwein kurz gekocht und in Scheiben geschnitten, oder 3 Kalbsmilchen und 16 großen ovalen Hühnerfarceklößen, ferner 4 mit Trüffeln dekorierte Klöße und 4 Kalbsmilchen, mit Trüffelstiften gespickt und glaciert, sowie eine kräftige braune Financièresauce. Das

Ragout und die Klöße füllt man schichtweise in die Pastete, sauciert reichlich und garniert die gespickten Kalbsmilchen und Klöße obenauf, legt in die Mitte eine dicke schwarze Trüffel und glaciert die Milchen, die Trüffel und die Kruste. Man gibt eine Madeira-Sauce dazu.

1003. Kleine Pasteten en salpicon. Die zu diesen Pasteten erforderliche Füllung, Salpicon genannt, wird auf die verschiedenartigste Weise zusammengesetzt. Sie besteht in der Regel aus Kalbsmilch, die gereinigt und in Bouillon gar gekocht ist, aus in Butter und Zitronensäure einpassierten Champignons, aus gereinigten und in Wein gekochten Trüffeln, aus abgekochten Klößen von Kalb- oder Fischfarce, aus in Bouillon gar gekochten Kalbszungen, Rinderpökelzungen, oder Ochsengaumen. Die zum Salpicon bestimmten Ingredienzien schneidet man in ganz feine Würfel, vermischt sie mit so viel weißer oder brauner, dick eingekochter Sauce, daß man eine ziemlich dickflüssige Masse erhält, die man vor dem Anrichten recht heiß rührt, mit Zitronensaft abschärft und dann sauber in die Pasteten füllt, welche man folgendermaßen bereitet: Ein Butterteig wird sechsmal geschlagen und knapp 1 *cm* dick ausgerollt. Dann sticht man mit einem ausgezackten runden Ausstecher von 6 *cm* Durchmesser runde Böden aus, setzt diese nicht zu nahe aneinander auf ein naßgemachtes Backblech, bestreicht die obere Seite vorsichtig mit durcheinander geschlagenem Ei, macht nun mit einem glatten runden Ausstecher von $4^1/_2$ *cm*, den man jedesmal einen Augenblick in kochendes Wasser taucht, einen Einschnitt bis zur Hälfte in die Teigböden und schiebt sie in einen ziemlich heißen Ofen. Sobald die Pasteten sich fest anfühlen und eine schöne hellbraune Farbe haben, hebt man mit einem kleinen Messer die Deckel ab, nimmt den im Innern befindlichen, noch weichen Teig heraus und läßt sie einige Augenblicke im Ofen nachtrocknen. Die auf diese Art bereiteten Pasteten sind leicht und knusprig, erfordern aber, um zu gelingen, einen vorzüglichen Butterteig.

1004. Pastete von Krametsvögeln. Man rupft und sengt 18—20 Krametsvögel, beint sie aus. Die Gerippe stößt man, kocht sie mit feinen Kräutern aus, passiert sie und vermischt sie mit einer Wildfarce, oder solchen aus Hühner- oder Kalbfleisch. Von der Farce nimmt man etwas zum Füllen der Vögelchen, gibt in jedes ein Stück Trüffel, dressiert sie zu ihrer Form. Eine Pastetenform legt man mit Blätterteig aus, streicht Farce darauf, ordnet die Vögelchen darauf, bestreicht sie mit Farce und fährt so fort bis die Form gefüllt ist, belegt sie mit Speckscheiben, die, mit einem Teigdeckel belegt, sehr langsam 2 Stunden im Ofen backen muß. Nun hebt man den Deckel vorsichtig auf, entfernt die Speckscheiben und gießt statt dessen Madeira- oder Trüffelsauce auf den Inhalt.

1005. Weißes Ragout à la Toulouse. Von einer feinen Fisch- oder Hühnerfarce, die aus $^3/_4$ *kg* Hecht oder dem Fleisch von einem Huhn bereitet ist, macht man kleine Klößchen und kocht diese in Wasser mit Salz. Dann schneidet man 500 *g* gekochte Kalbsmilch in kleine runde Scheiben, putzt 20 recht weiße Champignons, passiert sie in Butter ein, macht 3 bis 4 Stück gebürstete und geschälte Trüffeln mit etwas Butter und Salz in Weißwein gar und schneidet sie in Scheiben. Alle diese Gegenstände vermischt man mit einer dick bereiteten Fricasseesauce, in welcher man die Brühe der Champignons und Trüffeln mit verkocht hat, schwenkt das Ragout gut durch und setzt es im bain-marie heiß.

1006. Croustaden mit Ragout à la Toulouse. Eine Obertasse voll gut gereinigter Trüffeln werden in runde Scheibchen geschnitten, in etwas Weißwein,

Fleischbrühe und Butter weich gedünstet, fest zugedeckt zur Seite gestellt; ebensoviele Hahnenkämme, kleine geschlossene Champignons, 2 Stück in kleine Scheiben geschnittene Kalbsmilch. Leber und Nieren von Geflügel werden erst in Butter mit etwas abgeriebener Zitronenschale, einem Stückchen feingeschnittener Schalotte etwas geschwitzt, dann mit wenig heller Bouillon weich gedünstet. Auch ganz kleine Klößchen von Geflügel oder Kalbfleischfarce kocht man. In der Butter, die man abschöpft, schwitzt man 1 Eßlöffel voll Mehl, gibt den Fond der Trüffeln, sowie den der Kalbsmilch 1 Obertasse voll kräftige Bouillon dazu, kocht alles etwas ein, schärft es mit etwas Zitronensaft, 1 kleinen Glase Madeira, Salz, legiert es mit 4—5 Eiern, legt alle Zutaten hinein und füllt das Ragout, sobald es heiß ist, in kleine becherartige Croustaden von Blätterteig oder Semmel.

1007. Ragout mit Trüffelsauce von Bratenresten. Bratenreste werden in Würfel geschnitten, ebenso 4—5 Trüffeln. Die fein gewiegten Schalen derselben übergießt man in einer Kasserolle mit $^1/_2$ *l* Fleischbrühe, fügt 1 Teelöffel von Fleischextrakt, 1 feingeschnittene Schalotte, etwas Petersilie dazu, kocht auf raschem Feuer unter beständigem Rühren die Sauce etwas ein, streicht sie durch ein Sieb, bringt sie mit 2 Eßlöffeln voll in Butter hellbraun geschwitztem Mehl und den Trüffelwürfeln zu Feuer, dämpft diese weich und gibt unter Rühren nach und nach $^1/_8$ *l* Madeira dazu. Nebst dem kleingeschnittenen Fleisch kommen Semmelklöße in das Ragout. Man garniert das Ragout mit Fleurons von Blätterteig.

1008. Ragout fin en coquilles. 500 *g* Kalbsmilch werden gewässert, blanchiert und in guter Bouillon gar gemacht; 125 *g* Kalb- oder Rindsmark häutet man, blanchiert es in Wasser und Essig einige Minuten und kocht es in einer Braise gar; 2 Ochsengaumen läßt man in Wasser heiß werden, kratzt dann mit einem Messer die harte Haut ab, blanchiert die Gaumen, kocht sie in einer fetten Braise in 8 bis 10 Stunden recht weich, nimmt sie heraus und läßt sie erkalten; von einer Fischfarce, die aber nicht zu weich sein darf, kocht man in Wasser große Klöße ab; 20 Stück Champignons wäscht man, schält sie und passiert sie mit Zitronensaft und Butter auf dem Feuer gar. Alle diese Gegenstände werden, sobald sie kalt sind, in grobe Würfel geschnitten, mit einer aus weißer Coulis und weißem Wein recht dick eingekochten und mit einigen Eidottern abgezogenen Sauce verbunden und mit Zitronensaft abgeschärft. Nun füllt man dieses dickflüssige Ragout in die mit Butter ausgestrichenen Coquillenschalen, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und backt sie kurz vor dem Anrichten in einem heißen Ofen zu schöner Farbe. — Die Masse gibt 24 Coquillen.

Coquillenschale mit Halter.

1009. Fisch-Ragout à la Toulouse. Zu dem oben beschriebenen Ragout tut man noch $^1/_2$ Schock aus den Schalen gebrochene Krebsschwänze, an Stelle der Trüffeln kann man Morcheln nehmen und die Kalbsmilch durch ebenso große Scheiben Zanderfleisch ersetzen, das man in Butter mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gar gemacht und dann abgetrocknet hat. Auch kann man noch geschnittene Fischleber und Karpfenmilch hinzufügen. Man vermischt das Ragout mit einer Béchamel-Sauce und verfährt wie oben.

1010. Eingerührtes Eierspeis-Ragout, österreichisch. Man schneidet sehr fein 80 *g* Trüffeln, ferner 120 *g* beliebigen Fisch oder auch Sardellen klein-

würflig, dünstet dieses in Butter und gibt einige Löffel Rahm oder Suppe dazu. Nun quirlt man 2 Löffel Milch, 5 Eier und 2 Dotter, etwas Salz und Pfeffer ab, läßt 80 g Butter heiß werden, rührt das Abgequirlte hinein und wenn es anfängt dick zu werden, mengt man die geschnittene Masse dazu. Man gibt dies mit in Butter gebackenen Semmelscheiben auf.

1011. Krebs-Ragout. Zu der dazu erforderlichen Fischfarce verwendet man halb Butter, halb Krebsbutter, damit die daraus bereiteten Klößchen eine schöne rote Farbe haben. Außer diesen besteht das Ragout noch aus Krebsschwänzen, Quappenlebern, Champignons, Trüffeln oder Morcheln und wird mit einer Krebssauce vermischt.

Das Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1012. Eine Rinderbrust einzupökeln. Die Spitze der Brust, der sogenannte Bruststern, ist der gesuchteste Teil zum Pökeln. Man löst entweder die Knochen aus, wodurch man die Brust beim Gebrauch besser schneiden kann, oder legt sie mit den Knochen in einen Topf. Will man 5 kg trocken pökeln, so nimmt man 300 g Salz, 6 g Salpeter, 1 Teelöffel Zucker. Auf 5 l Wasser nimmt man 750 g Salz, 15 g Salpeter, 100 g Zucker und verfährt wie früher angegeben.

1013. Rinderzungen einzupökeln. Nachdem man die Zungen von jeder Unreinigkeit befreit hat, wäscht man sie in kaltem Wasser rein ab. Dann reibt man sie tüchtig mit Salz und Salpeter ein, legt sie in ein passendes Geschirr, dessen Boden man mit Salz bestreut hat, deckt sie fest zu und beschwert sie, oder bereitet eine Pökellake und wendet sie öfters in derselben um. Nach 14 Tagen bis 3 Wochen kocht man sie in reichlichem Wasser weich, entfernt die äußere dicke Haut und läßt die Zunge erkalten.

1014. Schweinefleisch einzupökeln auf längere Dauer. Die Fleischstücke werden mit Salz bestreut, so dicht wie möglich zusammengepackt und die Zwischenräume durch kleinere Stücke ausgefüllt. Dann kocht man folgende Lake, welche man über das Fleisch, nachdem sie erkaltet ist, gießt. Auf jedes Kilogramm Fleisch nimmt man 60 g Salz, 1 g Salpeter, 1 Teelöffel Farinzucker mit 2 Obertassen voll Wasser, schäumt die Flüssigkeit gut ab und gießt sie kalt über das Fleisch. Nach Belieben kann man einige Wachholderbeeren in der Lake mit aufkochen.

1015. Einen Schweineschinken auf französische Art zu pökeln. Dazu nimmt man 50 g Wachholderbeeren, 16 g Nelken, englisch Gewürz, Pfeffer, etwas Muskatblüte, Ingwer, sowie auch Thymian in einen irdenen Topf, gießt $1^1/_5$ l Weißwein darüber, läßt es an einem warmen Orte 24 Stunden stehen und gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb. Indessen hat man den Schinken mit Salz eingerieben, ihn in ein passendes Gefäß gelegt und obige Flüssigkeit darüber gegossen. Man wendet ihn täglich um, damit er gleichmäßig durchzieht, und kann ihn nach 4 Wochen zum Räuchern fertig machen.

1016. Einen Schweineschinken auf englische Art zu pökeln. Zu einem großen Schinken bereitet man eine Lake von $^3/_4$ kg Salz, 16 g Salpeter, 35 g Wachholderbeeren und 250 g Farinzucker, welches man mit $1^3/_4$ l Wasser oder Bier $^1/_2$ Stunde kochen läßt, durchpreßt, auskühlt und über den nicht zu stark mit Salz eingeriebenen Schinken gießt. Während der 3 Wochen, die zum Durchsalzen des Schinken erforderlich sind, dreht man denselben öfters um, oder begießt ihn überall mit der Lake. Er wird fest zugedeckt und beschwert.

1017. Wildfleisch zum Räuchern zu pökeln. Wildschweinefleisch oder auch das Fleisch eines recht fetten Dammhirsches eignet sich dazu am besten. Um einen Wildschwein-Schinken zu pökeln, darf derselbe nicht abgezogen werden, sondern man brüht ihn, schabt die Haare mit einem Messer rein ab und reibt ihn dann mit Salz ein, indem man ihn entweder unter Hinzufügung von Wachholderbeeren, oder mit einer gekochten Lake pökelt. Je nach der Größe des Schinkens sind 14 Tage bis 3 Wochen dazu erforderlich.

1018. Gutes Rauch- und Pökelfleisch mit Kräutern. Zu einem Schwanzstück vom Rind von 4—5 kg nehme man 4 Hände voll Salz, 6 g Salpeter, 150 g grobgestoßenen Pfeffer, 20 g Wachholderbeeren, einige Lorbeerblätter, Estragon, Basilikum, Thymian, fein geschnittene Zwiebeln, von jedem 1 Eßlöffel voll. All diese Kräuter werden fein gewiegt und damit das Stück Fleisch eingerieben; dasselbe wird dann in ein Geschirr gelegt, beschwert und an einen kühlen Ort gestellt. Sollte in 1—2 Tagen sich nicht so viel Lake gebildet haben, daß das Fleisch davon bedeckt ist, so gießt man etwas abgekochtes kaltes Salzwasser dazu. 14 Tage genügen, um es dann als Pökelfleisch oder als Rauchfleisch zu verwenden. Zungen oder Lammskeulen in dieser Weise gepökelt sind sehr zu empfehlen.

1019. Schinken auf westfälische Art. Für einen großen Schinken von 6—7 kg nimmt man 750 g Salz, 30 g Salpeter, 250 g braunen Zucker, $1^1/_2$ l süßes Braunbier. Dies kocht man gut auf und gießt es über den Schinken. In dieser Lake läßt man ihn 14 Tage liegen, wendet ihn aber täglich um und hängt ihn dann in den Rauch.

1020. Einen Schweineschinken zum Räuchern einzusalzen. Auf einen Schinken von $7^1/_2$—9 kg rechnet man 500 g Salz und 16 g Salpeter. Der Schinken wird überall mit dem untereinander gemischten Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, in ein passendes Faß oder einen Topf, nachdem man den Boden desselben mit Salz bestreut hat, gelegt, das übrige Salz darüber gebreitet und mit etwas weichem Wasser bespritzt. Da sich nicht Lake genug erzeugen würde, um den Schinken zu bedecken, so muß man denselben täglich in der Lake umwenden. 14 Tage bis 3 Wochen genügen, um ihn durchzusalzen und zum Räuchern bereit zu machen.

1021. Hamburger Rauchfleisch. Zu diesem kann man nur das Fleisch eines sehr guten Ochsen verwenden, wie es eigentlich nur in Hamburg zu haben ist, weshalb anderes als auf Hamburger Art eingepökeltes Fleisch selten denselben Wohlgeschmack haben wird. Aus der Keule des Ochsen entfernt man alle Knochen, ebenso jedes bißchen Fett, doch teilt man das Fleisch so wenig wie möglich. Man reibt das Fleisch der Keule dann mit 15 g Salpeter und 500 g Salz so lange ein, bis es Feuchtigkeit ausschwitzt. Dann packt man es in Holzfässer, nicht Steintöpfe, so fest, daß keine Zwischenräume sind und gibt Gewürznelken, Rosmarin und Lorbeerblätter

auf den Boden und über das Fleisch. Das Faß schließt man, dreht die Fleischstücke aber täglich um und hängt sie nach 4 Wochen, die Zeit, die das Durchpökeln braucht, noch 2—3 Wochen in Wachholderholz-Rauch zum Räuchern, in Leinwand oder Papier gewickelt, auf. Das Fleisch muß zum Gebrauch 3—4 Stunden kochen und abgekostet werden, ob zu viel Salz daran ist.

1022. Spickgänse zu räuchern. Nachdem man die Keulen von den Gänsen abgeschnitten hat, löst man die Brust aus dem Flügelgelenk und schneidet die Rippen dicht an dem Brustknochen durch, wodurch man die Brust von dem Rückgrat ablöst. Nun salzt man die Brüste sowie die Keulen nach der gegebenen Vorschrift ein, nimmt sie nach 6—8 Tagen heraus, umwickelt sie mit Papier und läßt sie bei nicht zu starkem Rauch 8—12 Tage räuchern. Die Keulen kann man entweder räuchern oder aus dem Pökel verbrauchen.

1023. Dem Fleisch, ohne es zu räuchern, einen Rauchgeschmack zu geben. Nachdem das Fleisch die gehörige Zeit im Pökel gelegen hat, wird es herausgenommen, rein abgewischt, mit Holzsäure (nicht mit Holzessig) bestrichen und an einem luftigen Orte getrocknet. Dieses Verfahren wiederholt man dreimal und kann dann das Fleisch sogleich gebrauchen, oder es an einem trockenen Orte längere Zeit aufbewahren.

1024. Vom Aufbewahren des geräucherten Fleisches. Geräuchertes Fleisch oder Würste hängt man an einem trockenen, luftigen Orte auf. Vor allen Dingen hat man es vor Feuchtigkeit zu bewahren, die Schimmel erzeugt; denn das Fleisch und Fett nehmen dann einen ranzigen Geschmack an, und der Genuß desselben ist der Gesundheit schädlich. Gegen Fliegen und andere Insekten schützt man es am besten dadurch, daß man jedes Stück entweder sorgfältig mit Papier umwickelt, oder noch besser, indem man es in eine hinreichend große Pergament-Papierdüte oder einen Leinensack steckt, die man dann fest zubindet.

Die Verfertigung der Würste.

Die Würste bilden in ihrer ganzen Mannigfaltigkeit einen wichtigen Artikel in der Hauswirtschaft, und es würde gewiß einer Hausfrau, die für ein starkes Tischpersonal zu sorgen hat, schwer fallen, ihre Disposition zu machen, wenn sie diesen Artikel entbehren sollte. Da ich meine Belehrungen nun auch für die Frauen schreibe, welche einer Landwirtschaft vorstehen, so berichte ich über diesen Artikel, indem ich die meisten Rezepte Rudolph Hilgers vortrefflichem und empfehlenswertem Buch: Das Fleischer- oder Metzgergewerbe (Verlag von Bernh. Friedr. Voigt, Weimar) entnehme.

Würste sind solche Speisen, die entweder aus reinem Fleisch und Speck, oder aus durcheinandergeschnittenem gehackten Fleische, Lungen, Leber, Nieren, Blut der Tiere bestehen, mit mancherlei Gewürzen vermengt, in Därme gestopft und gekocht, geräuchert oder gebraten werden.

Von keinem Fleisch und übrigen Teilen eines Tieres werden so viele und so mancherlei Würste gemacht, als von den Schweinen, auch sind die Teile, welche man

zu Würsten braucht, von keinem Tiere so geeignet, als von diesem, weil alle Teile dieses Tieres mit Fett durchsetzt sind und daher alles sehr geschmeidig und zur Vermischung mit anderen Fleischteilen brauchbar ist.

Jede Wurst muß ihren eigentümlichen Geschmack haben, sie muß nämlich danach schmecken, wovon sie eigentlich genommen und den Namen hat; z. B. bei Leberwürsten muß der Lebergeschmack vorherrschend und nicht durch zu viele Nebendinge verdrängt sein. Je einfacher eine Wurst gemacht und je mehr die Einmischung vieler anderer Dinge dabei vermieden ist, desto höher schätzt man sie.

Es ist zwar über den höchst verschiedenen Geschmack nichts Allgemeines zu sagen, doch sollte man unter die Würste mehr inländische als fremde Gewürze nehmen, da diese viel hitziger als jene, jene aber der Gesundheit zuträglicher sind, als die kostbaren, erhitzenden und tropischen Gewürze.

A Bertuch

Wurststopfmaschine.

Wiegemesser.

Eins der ersten und unvermeidlichsten Erfordernisse bei Bereitung der Würste ist ohne Zweifel das Reinigen der Därme, des Magens, der Blasen, welche zu der Füllung gebraucht werden. Ist der Darm nicht ganz tüchtig gereinigt, mit Salz recht abgerieben, gebrüht und wohl zehnmal in frischem Wasser abgespült worden, so wird man immer den früheren Geruch, der sich auch dem Geschmacke mitteilt, nicht ganz verlieren und dadurch wird auch die beste Wurstfüllung verdorben. Die Güte der Würste hängt größtenteils von der richtigen Quantität Salz, Pfeffer und anderem Gewürz ab; diese nun richtig zu bestimmen, kann man kein festes Maß oder Gewicht angeben, indem namentlich unter dem Salz eine große Verschiedenheit herrscht, daher man bei der Vorbereitung der Wurstingredienzien und nach deren genauer Mischung die Masse kosten und nach Befinden noch Salz oder Gewürz hineinwerfen muß. Eine geübte Hand wird es durch die Gewohnheit endlich so weit bringen, die Quantität Salz und Gewürz in der Hand zu bestimmen, doch muß die Masse jedesmal versucht werden, weil auch die Haltbarkeit der Würste davon abhängt.

Das Kochen der Würste. Die Würste werden in einem eingemauerten Kessel gekocht und es werden in denselben so viele hineingelegt, daß die ganze Oberfläche der Brühe oder des Wassers im Kessel damit bedeckt ist. Das Wasser darf nicht zum Sieden, nur zum Aufwallen gebracht werden, was besonders bei Blutwürsten zu beachten ist.

Man darf nicht mehr Würste in den Kessel legen, als oben nebeneinander aufschwimmen und sichtbar sein können, weil die nicht sichtbaren Würste leicht aufplatzen können.

Um das Aufplatzen zu verhindern, müssen die Würste mit einer langen Gabel oder einer langen abgeschälten, trockenen Rute, die an dem untersten dicken Ende recht scharf zugespitzt worden ist, gestochen werden.

Damit die Wurst gleich gar werde, muß jede Wurst Stück für Stück umgekehrt werden, sonst würde die Oberfläche der Würste, die über das Wasser heraus-

ragt, nicht gar werden. Man bedient sich zum Umkehren einer flachen Kelle und achtet darauf, daß keine Wurst beim Umkehren übergangen werde, weil die Würste nach demselben nochmals gestochen werden können.

Es ist sehr gut, wenn man mit dem Einlegen der Würste zum Kochen eine gewisse Ordnung hält, da die dünnen Würste geschwinder gar werden als die stärkeren.

Das Garsein der Würste wird durch das Stechen erprobt; sie sind gar, wenn nicht mehr Blut oder rote Brühe, sondern klares Fett aus der Öffnung vom Stechen herausläuft.

Wenn die Würste gar sind, werden sie auf ein reines Sieb gelegt, unter dasselbe stellt man, um die abtriefende Feuchtigkeit der Wurstbrühe aufzufangen, eine Schüssel. Diejenigen Würste nun, welche geräuchert werden sollen, werden nach gehörigem Abtrocknen in den Rauch gehängt.

Hackbrett mit Rand.

1025. Cervelatwurst. Diese führt ihren Namen, der von dem italienischen Worte cervello (Gehirn) entsprungen ist, ganz mit Unrecht, indem gar kein Gehirn zu derselben kommt, denn man versteht unter Cervelatwürsten aus dem Schinkenfleische des Schweines durch sorgfältige Zerkleinerung und Würzen der Masse mit Salz, Zucker, Salpeter und Pfeffer verfertigte Würste. In Deutschland werden die besten in Braunschweig, Göttingen, Gotha, Waltershausen und Eisenach gemacht. Auch die westfälischen sind sehr beliebt, ebenso die italienischen, zu denen auch Eselsfleisch genommen wird. Aber nicht allein das Schinkenfleisch, auch die sogenannten Lendenbraten, ein paar Fleischstreifen, welche inwendig im Schwein, oben in der Gegend des Kreuzes und der Nieren liegen, sowie das magere Fleisch im Rückgrat und den Schultern herum wird zur Bereitung von Würsten benutzt. Das Fleisch zu den Cervelatwürsten muß vorzüglich von allen häutigen und sehnigen Teilen gesäubert und möglichst klar gehackt werden, auch muß man besonderen Fleiß auf das Stopfen derselben verwenden, weil sonst beim Räuchern leere Zwischenräume entstehen, in welchen sich Schimmel ansetzt und die Wurst verdirbt. Um das Fleisch besser zusammenstopfen zu können, und den Würsten zugleich einen angenehmeren Geschmack zu geben, befeuchtet man dasselbe beim Stopfen bisweilen mit etwas Wein. Am besten halten sich die Cervelatwürste in den Fett- oder Mastdärmen der Schweine; da man aber von diesen Därmen immer eine nur sehr geringe Anzahl hat, so muß man sich anderer Därme, namentlich der geraden, dicken Rind- und Schafdärme (denn Magen, Blasen und Kuttel eignen sich nicht zu dieser Wurstart) bei der Verfertigung derselben bedienen. Diese Därme bekommt man in getrocknetem Zustande und muß sie durch Wasser erweichen, ehe man die Fleischmasse hineinstopft; man vollziehe dies Einweichen aber keineswegs unmittelbar vor dem Stopfen, sondern wenigstens 24 Stunden vorher, da sich die zusammengeschrumpften Därme alsdann nicht gehörig ausdehnen können, und daher, wenn sie in den Rauch gebracht sind, auch nicht wieder zusammenziehen, was jedoch notwendig ist, wenn zwischen denselben und der Fleischmasse kein leerer Zwischenraum entstehen soll, der das Verderben der Wurst unvermeidlich nach sich zieht. Beim Räuchern der Cervelatwürste ist noch zu beachten, daß sie vor starker Erwärmung geschützt und nur in abgekühltem Rauche geräuchert werden. Ebenso darf auch der Rauch nicht zu stark sein, und nicht jedes schlechte Material zu seiner Erzeugung verwendet werden.

1026. Gewöhnliche Cervelatwurst von Rind- und Schweinefleisch. Zu 5 *kg* recht zartem Rindfleisch nehme man 2 *kg* Schweinefleisch, 1 *kg* in Würfel geschnit-

tenen Speck, 250 *g* Salz, je nachdem es feucht oder trocken ist, und 62½ *g* gröblich zerstoßenen Pfeffer (in manchen Gegenden nimmt man auch noch Majoran und Rosmarin). Das Fleisch wird zart zerhackt, dann die übrigen Ingredienzien nebst dem Speck gut damit vermengt und in Rindsdärme gefüllt. So läßt man diese Würste an 36 Stunden in einer erwärmten Stube zum Festsetzen hängen, drückt sie nun vollends fest, trocknet sie 8 Tage im Rauch und hängt sie luftig auf.

1027. Cervelatwurst gemischt von Rind- und Schweinefleisch. Zu 2 *kg* magerem Rindfleisch kommt: 2 *kg* Schweinefleisch, 250 *g* Salz, 100 *g* grob gestoßener Pfeffer, 33⅓ *g* Gewürznelken, 16⅔ *g* Koriander und 8⅓ *g* engl. Gewürz. Alles dies wird fein durcheinander gehackt, in Rindsdärme fest gefüllt und die Würste werden eine Nacht über in Salzwasser gelegt, dann in den Rauch gehängt, bis sie gehörig davon durchdrungen und fest geworden sind.

Fleischhackmaschine.

1028. Cervelatwurst gemischt von mehreren Arten Fleisch. (Kalb-, Hasen- oder Kaninchenfleisch.) Zubereitung wie oben.

1029. Cervelatwurst mit Trüffeln stellt man her, indem man diese mit dem Cervelatwurst-Fleische mischt; auch kann man dasselbe mit Schalotten, die man mit Wein beträufelt, mischen.

1030. Braunschweiger Schlackwurst. Diese hat ihren Namen von den Niedersachsen, welche den hinteren Darm der geschlachteten Tiere den Schlackdarm nennen. Man bereitet sie am liebsten aus den Schinken oder den Keulen der Schweine, indem diese Teile das festeste Fleisch enthalten und zwar je größer die Keule, desto fester das Fleisch, desto fester und haltbarer werden die Würste. Kleine

Schinken haben zu weiches Fleisch, welches beim Räuchern nicht nur Falten und Runzeln, sondern auch leere Zwischenräume veranlaßt, die ein Verderben und Vermodern nach sich ziehen. Die besten Würste erhält man aus Schinken von 10 *kg* und darüber. Von den Schinken wird die Schwarte abgezogen, das Fleisch von den Knochen losgeschnitten, worauf die Sehnen sorgfältig ausgelöst werden. Ist der Schinken zu fett, so wird das überflüssige Fett an der Schwanzseite, welche die Ecke des Schinkens bildet, abgeschnitten und auf andere Weise verwendet. Das Fleisch wird in kleine Stücke zerschnitten, auf einem starken Wiegebrett aufs Feinste zerkleinert. Je feiner das Fleisch zerkleinert wird, desto zarter und besser und desto haltbarer werden die Würste. Da es sich fest zusammendrücken läßt, können leere Zwischenräume vermieden werden. Ist die Zerkleinerung bewerkstelligt, so werden unter das Fleisch von einem 12 *kg* schweren Schinken 20 *g* gereinigter Salpeter, 3 Hände voll Kochsalz, 25 *g* gröblich zerstoßener, 20 *g* ganzer Pfeffer, gut gemischt, vermengt und sehr sorgfältig geknetet. Die Verfertiger der besten und gesuchtesten Schlackwürste halten es sehr geheim, daß sie unter die Mengung auch 16 *g* fein zerstoßenen harten Zucker bringen. Das zerkleinerte Fleisch wird in Fettdärme von Schweinen gefüllt. Im Notfalle kann man auch Rindsdärme anwenden, aber Fettdärme und Kalbsblasen sind darum vorzuziehen, weil erstere wegen ihres Fettes und der stärkeren Häute, letztere wegen ihres Umfanges die Wurst geschmeidig erhalten und vor zu großem Austrocknen schützen. Bei diesen Würsten ist festes Stopfen unumgänglich notwendig, die Furcht, daß der Darm zerspringen könnte, darf nicht davon abhalten, es muß schon in kleinen Portionen durch den Trichter fest in den Darm gestopft werden. Sobald der Darm voll ist, legt man, um das Ausgleiten der Hand zu vermeiden, eine Serviette um denselben und drückt die innere Masse noch einmal teilweise, so stark man kann, von oben nach unten. Läßt sich die Masse nicht fester mehr zusammendrücken, so muß aufs Genaueste zugebunden werden, da zwischen dem Bande und dem Fleisch nicht der mindeste leere Raum bleiben darf. Man knüpft die Würste nun an Stangen, legt diese an beiden Enden so auf, daß die Würste keine Unterstützung finden und läßt sie 24 Stunden lang hängen. Dann werden sie, damit die Därme abtrocknen und das Ansehen einer trocknen Blase erlangen, 2 Tage lang in ein luftiges Gewölbe gehängt. Nach dieser Zeit kommen sie in die Rauchkammer, oder wenn eine solche nicht benutzt werden kann, in die Esse. Hier bleiben sie, bis sie eine gelblichbraune Farbe erhalten haben. Je nachdem mehr oder weniger geheizt wird, können sie am 12. bis 16. Tage herausgenommen werden. Die beste Zeit für Verfertigung der zum Räuchern bestimmten Würste ist die vom Eintritte des Frostes bis zu dessen Ende.

1031. Göttinger Blasenwürste. Das bei der Verfertigung derselben zu beobachtende Verfahren ist ungefähr dasselbe wie bei den Braunschweiger Schlackwürsten, nur sind die Verhältnisse bei den Zutaten etwas verschieden. Unter das Fleisch eines 12 *kg* schweren Schinkens kommt nämlich 20 *g* gereinigter Salpeter, 3 Hände voll pulverisiertes Kochsalz, 29 *g* gröblich gestoßener Pfeffer, 16 *g* ganzer Pfeffer und 16 *g* pulverisierter Zucker. Die zerkleinerte und mit den obengenannten Gewürzen gut gemengte Fleischmasse wird in Kalbsblasen fest gefüllt. Am besten räuchert man sie in einer Rauchkammer, wo sie 14 Tage und etwas länger hängen bleiben, bis sie eine gelblichbraune Farbe angenommen haben. Rauch von Wachholderreisig erhöht den Wohlgeschmack bedeutend.

1032. Italienische Wurst oder Salami. Hierzu werden vermischt: $2^1/_2$ *kg* Schweinefleisch, $1^1/_2$ *kg* Rind- oder Eselsfleisch, 1 *kg* gewürfelter Speck (nach Maßgabe des Geschmacks), 233 *g* Salz, 33 *g* gröblich zerstoßener Pfeffer und 16 *g* Ingwer.

Diese Masse wird 24 Stunden lang in einer Serviette aufgehängt, daß aller Saft abläuft. Um diesen zu ersetzen, vermengt man nun die Fleischmasse mit 2 Glas Rotwein, worin etwas Knoblauch, in ein Läppchen gebunden, eingeweicht war und füllt die Masse in Rindsdärme, welche 24 Stunden in weißem Weine eingeweicht wurden, der mit Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Nelken und feinen Kräutern gewürzt war. Sind die Würste gestopft, so durchsticht man sie hier und da mit der Gabel und hängt sie in den Rauch. Man kann sie roh und gekocht verspeisen.

1033. Mortadellen oder Bologneser Würste. Man nimmt dazu $1^1/_2$ *kg* frischen Speck, schneidet ihn in große Würfel, mischt hierzu 5 *g* Salz, $^5/_6$ *g* Gewürznelken, eine kleine Muskatnuß, ein wenig Zucker; dies alles wird klein gestoßen und mit Malvasier oder sonst einem guten Weine benetzt, gemengt und in den Keller gesetzt. Hierauf nehme man 4 *kg* mageres Fleisch von einer Schweinskeule, wovon alle Flechsen, Nerven und Häutchen sorgfältig abgesondert werden. Das Fleisch wird so fein als nur möglich gehackt, oder mit dem Wiegemesser klein gewiegt, mit Malvasier besprengt, 75 *g* Parmesankäse nebst 150 *g* Salz darauf gestreut, 50 *g* gestoßener Pfeffer darunter und nun alles zusammengemengt. Nun erst legt man die erstere Masse oder das Fett über das Magere, hackt es ein wenig, knetet es wie einen Teig tüchtig durcheinander, füllt es dann so fest wie immer möglich in Därme, durchsticht die Würste mit einer großen Nadel, damit alle Luft herausgehe, hängt sie 2 Tage in eine Kammer, daß sie trocken werden, und wenn sie wohl abgetrocknet sind, hängt man sie an einen kühlen und luftigen Ort und gibt wohl Achtung, daß sie nicht anlaufen und nicht frieren. Bisweilen werden sie mit einem sauberen Tuche abgewischt und so gehängt, daß sie sich nicht berühren; so halten sie sich bis tief in den Sommer.

1034. Mortadellen auf andere Art (en gros). Man nimmt von einem jungen Landschwein 2 *kg* frisches, rohes, mageres Fleisch vom Vorderschinken, 2 *kg* abgekochten und gepökelten Schweinskamm, 2 *kg* rohes Kalbfleisch aus der Keule und $^1/_2$ *kg* entgrätete Sardellen, hackt dies alles recht fein, fügt dazu 1 *kg* in feine Würfel geschnittenes, kerniges, fettes, rohes Schweinefleisch und 100 *g* Kochsalz, $66^2/_3$ *g* fein gestoßenen Pfeffer, 125 *g* Kapern und 125 *g* in Wein gekochte und geschälte Pistazien. Nach dem sorgfältigen Vermengen des Fleisches mit dem Gewürze verteilt man darunter 6 Stück in Streifen geschnittene, gepökelte, gekochte Schweinezungen; nun füllt man die Masse in Ochsenkrummdärme, dann bindet man die Würste zu, wickelt eine jede in ein Stück Leinwand und umwindet sie dann ihrer ganzen Länge nach mit Bindfaden, kocht sie 1 Stunde lang und hängt sie 24 Stunden an einen kühlen Ort. Statt des mageren Schweinefleisches nehmen die Italiener auch Eselsfleisch.

1035. Braunschweiger Knackwurst. Das weißeste und beste vom gekochten Schweinefleische wird nebst dem Gehirne vom Schweine genommen, ganz fein gehackt und etwas von der Lunge und Leber hinzugefügt; alsdann kommt Thymian, Majoran, Muskatnuß, ein wenig gestoßener weißer Pfeffer, Nelkenpfeffer und etwas geriebene Zitronenschale hinzu. Diese Masse wird in die sogenannten Krummdärme fest eingestopft, zugebunden und die Würste im Kessel nur bis ans Kochen gebracht.

1036. Bratwürste. Man nimmt das kurze Halsfleisch, die Lendenbraten und etwas fein geschnittenen frischen Speck von einem jungen Schweine, hackt alles recht klein, sondert die Häute sorgfältig heraus, mengt hierauf Salz, gestoßenen Pfeffer, etwas kleinwürflig geschnittene Zitronenschale darunter, gießt auch nach Be-

lieben etwas Wein dazu, füllt diese Masse, nachdem sie tüchtig gemengt worden ist, mittels des Bratwursttrichters oder Wurstbeutels in die abgeschabten und recht oft ausgewässerten Schweinsdärme. Dabei ist zu beachten, daß a) die Bratwurstmasse recht klar gemacht und alle Häutchen herausgesondert werden; b) daß die Därme so dünn als möglich abgeschabt werden, so daß man nicht nötig hat, die Haut von den gebratenen Würstchen abzuziehen, sondern sie mitessen kann; b) daß sie im Sommer nicht über 3—4 Tage alt sein dürfen, wenn sie einen guten reinen Geschmack haben sollen. Man kann zwar diese Bratwürste auch ganz gelinde räuchern, sie dann in heißem Wasser einweichen und braten; aber auf diese Art zubereitet, verlieren sie doch viel von ihrem eigentümlichen Geschmacke, werden auch im Rauche zu hart, so daß sie dadurch grob und trocken werden und nur mit Mühe klein zu kauen sind.

1037. Deutsche Bratwurst. Man mischt zu magerem Schweinefleisch, das von allen Sehnen gesondert ist, Salz, Piment und klein geschnittene Zitronenschale, füllt diese Masse in Rindsdärme, welche gehörig mit Salz abgerieben sind. Man kocht sie in Weißbier, wenn sie anfangen zu kochen, schäumt man sie ab und kocht sie gar, dann läßt man sie in Butter braun braten.

1038. Bratwürste von Kalbfleisch. Mageres Kalbfleisch wird klein gehackt, mit frischer Butter, etwas Salz, geschnittener Zitronenschale, Kümmel und Pfeffer gemischt. Diese Masse füllt man in gereinigte Rindsdärme und läßt die Würste auf dem Roste braten; man kann dazu die Hälfte Kalb- und die Hälfte Schweinefleisch nehmen, auch etwas Sahne darunter rühren, wodurch sie einen angenehmen Geschmack bekommen.

1039. Bratwürste auf sächsische Art. Sehr klar gehacktes Schweinefleisch, mit Salz, Kümmel, ganzem Pfeffer, auch etwas Gewürznelken vermischt, wird in Rindsdärme gefüllt und mit einer Gabel durchstochen, damit die Luft herausgehe. Man läßt sie eine Nacht in der Stube stehen, drückt sie des folgenden Tages fest, bindet sie zu und hängt sie in den Rauch.

1040. Bratwürste auf französische Art. Man vermengt ziemlich fettes fein gehacktes Schweinefleisch mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, etwas Brotkrume, tut einen Eßlöffel voll Branntwein hinzu, füllt diese Masse in kleine Schweine- oder Schöpsendärme, durchsticht sie mit einer großen Nadel, damit die Luft herauskommt, schnürt sie dann zu und läßt sie in einer Pfanne braten. Man mischt auch Trüffeln und Petersilie hinein, nachdem diese klein gehackt worden sind.

1041. Bratwürste nach englischer Manier, Croquettes. Man nimmt 500 *g* frisches, mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, wovon man das Häutige wohl aussondert. 500 *g* mageres Kalbfleisch, 500 *g* Rindsfett, hackt es zusammen fein, mengt darunter 250 *g* geriebenes Brot, die Hälfte einer recht klar gehackten Zitronenschale, geriebenen Muskat, etwas Thymian und Majoran, alles recht fein, mit Salz versehen und wohl vermengt. Hierauf werden längliche Röllchen gebildet, diese in frischer Butter in der Pfanne oder auf dem Rost gebraten. Was man von dieser Masse nicht verbrauchen will, hebt man in einem festverschlossenen Topf auf.

1042. Frankfurter geräucherte Bratwürste. Die Masse zu diesen sehr in Ruf gelangten Würsten ist ziemlich dieselbe, welche zu den Braunschweiger Schlackwürsten, zu den Göttinger Blasenwürsten und zu den westfälischen Cervelatwürsten genommen wird, nur besteht sie zum 6. Teil aus Rindfleisch. Einige Fleischer mischen jedoch keinen ganzen Pfeffer darunter, sondern nehmen auf 12 *kg* Fleisch 42 *g* gröblich gestoßenen Pfeffer. Die Zerkleinerung des Fleisches geschieht am besten durch die Fleischhackmaschine Die Masse wird in Bratwurstdärme gefüllt. Sie können mit Erbsen oder Linsen gekocht oder der Länge nach gespalten und hälftenweise in mit Butter bestrichenes Papier gewickelt und auf dem Roste gebraten werden. Auch sind sie, einige Minuten lang in kochendes Wasser gehalten, eine schmackhafte Speise.

1043. Wiener Würstchen. Nimm 1 *kg* Rindslende, schabe und hacke sie aufs feinste, hacke dann $1/2$ *kg* ungeräucherten Speck, der im Salz gelegen, ebenso fein und mische nun beide Fleischmassen untereinander, worauf sie mit einer Prise Pfeffer und Salz gewürzt und eine Rockenbolle darunter gehackt wird. Nachdem sie fest in Rindsdärmen gestopft sind, hängt man sie 3 Tage an die Luft und dann eben so lange in den Rauch. Sollen sie verspeist werden, so läßt man sie 6 Minuten in siedendem Wasser und gibt sie dann mit rohem Meerrettich auf.

1044. Saucischen. 1 *kg* derbes, rohes, junges Schweinefleisch, ausgeschabt und fein gehackt, wird mit 500 *g* frischem ungeräucherten Speck durcheinander gemengt, mit 6 fein gestoßenen Nelken, 8 Neugewürz und 5 Pfefferkörnern gewürzt, mit etwas Zitronenschale, 33 *g* Salz, 1 *g* Kümmel, $1/4$ *l* dickem Rahm abgeschmeckt, fingerlang in dünne Schweinsdärme gefüllt und gebraten.

1045. Grützwurst. Man kocht schöne Buchweizengrütze in Wellfleischbrühe aus dem Wurstkessel weich, hackt die von dem Wellfleisch abgeschnittenen, recht weich gekochten fetten Schwarten darunter, salzt und würzt die Masse mit Muskatblüte und Majoran, füllt sie in Schweinsdärme und kocht die Wurst im Wurstkessel gar.

1046. Trüffelwurst. $1^1/_2$ *kg* Gänseleber fein geschnitten und mit $1^1/_2$ *kg* klein gehacktem fetten Schweinefleisch, $1/2$ Obertasse voll geriebene Schalotten, eine Hand voll klein geschnittene Champignons, 1 Lorbeerblatt, einige Prisen Majoran und Estragon und der klar gewiegten Schale $1/2$ Zitrone vermischt, lasse man 15 Minuten in einer Kasserolle, unter fleißigem Umrühren, über schwachem Feuer dünsten. Hierauf werden 200 *g* eingeweichte Semmel mit 8 Eiern klar gerührt, mit Salz und Muskat gewürzt und zu der obigen Masse geknetet, wozu man zuletzt die Hauptwürze, eine Anzahl frische, fein geschnittene, in Wein kurz eingekochte Trüffeln fügt und die Masse in Bratwurstdärme füllt.

1047. Nürnberger Würste. Auf 10 Stück wird genommen: 1 *kg* mageres Schweinefleisch, an 100 *g* Salz, 125 *g* in kleine Würfel geschnittener Speck, 4 bis 5 Stück Nelken, $8^1/_3$ *g* Pfeffer, Majoran und Thymian, von jedem $8^1/_3$ *g*. Ist die Masse recht klar gehackt, dann wird sie in 14 cm lange Därme gefüllt. Diese Würste sind sehr schmackhaft, wenn sie in brauner Butter auf dem Roste gebraten sind.

1048. Spanische Würste. Man nimmt in Spanien alles Fleisch von Vorder- und Hintervierteln, vom Rücken und Rippen einer jungen Sau, hackt es sehr fein mit Salz und vermischt das Gehackte mit $1/2$ *g* Muskatblüte, 8 *g* Pfeffer, 16 *g* Zitronenschale, 1 Prise Lorbeerblätter, $1/4$ *l* spanischem Wein, 6 Stück gesalzenen und ausgeschälten Rindszungen. Wenn man alles eine Zeitlang gut gemischt hat, nimmt man die Haut des Spanferkels, schlägt die gehackte Masse hinein, rollt sie und

bindet sie zusammen. Dann wird das Ganze in ein reines Tuch gewickelt und in zwei Teilen Wasser, 1 Teil Essig, 1 Teil Wein, ungefähr 1 gute Stunde gekocht. Man kann diese Würste auch räuchern.

1049. Rindswürstchen. Ein halber Rindskopf wird mit 1—1½ *kg* Rindfleisch ganz weich gekocht, von den Knochen gelöst, und sämtliches Fleisch ganz fein gehackt. Hiermit werden 12 große, feingehackte Zwiebeln in dem abgeschöpften Fette der Brühe weich gedünstet, zu dem Fleisch geschüttet, gehörig vermengt, und, wenn die Masse mit gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß vermischt ist, in enge Rindsdärme gefüllt und ¼ Stunde gleich anderen Würstchen gekocht.

1050. Holländische Rindfleischwurst. Rindfleisch wird fein geschnitten, nach Belieben gewürzt und gesalzen, hierauf aber durch die Hackmaschine zu feinem Brei gehackt. Die Masse füllt man in Därme. Nun kocht man Wasser mit sehr viel Salz, läßt dieses kalt werden und legt die Würste hinein, welche in dieser Salzlake 6—8 Monate sich frisch halten. Diese Würste werden zum Verspeisen, nachdem sie etwas gewässert haben, in einem Tiegel mit Butter gebraten; sie sind jedoch keine leicht verdauliche Speise.

1051. Würste von Reis und Rindslenden. Man läßt hierzu 250 *g* Reis in einer fetten Fleischbrühe ausquellen, rührt dann 250 *g* Rindslende und eben so viel Nierentalg, beides fein geschnitten, sowie auch feingeschnittene Zwiebeln darunter und bratet die damit gefüllten Därme in Butter.

1052. Königswurst. Zu rohem Schinken etwas Fleisch von einer Kalbskeule, rohem Speck, einer kleinen Zwiebel, einigen Champignons und Trüffeln hackt man das Fleisch von Hühnern und Rebhühnern; darunter werden nun mit etwas Knoblauch, Pfeffer und Salz auch feine Gewürze gemischt und alles zusammen noch einmal durchgehackt. Darauf kommen einige Eidotter und ein Paar ganze Eier mit ein wenig Rahm dazu und ist dies geschehen, so werden dann große Stücke zusammengewalzt, damit sie während des Kochens nicht auseinandergehen; nun schneidet man von einer Kalbskeule große, dünne Scheiben, breitet diese auf einem Tisch aus und wickelt die zusammengewalzte Masse hinein, so daß die Würste armdick und ziemlich lang werden. Eine Kasserolle wird darauf mit Speckstreifen stark belegt und die Würste dicht nebeneinander darauf. Mit Speck und Rindfleischstreifen belegt, werden sie in 4—5 Stunden bei schwacher Feuerung gar gekocht, hierauf läßt man sie in der Kasserolle erkalten, dann nimmt man das Fleisch davon ab und schneidet die Wurst in Scheiben.

1053. Leberwurst. In den meisten Orten wird die Leber roh samt Milz, Gehirn und Nieren zerhackt, mit kleinwürflig geschnittenem Fett, Salz, Gewürz und wohl etwas Semmelkrume, feingehackten Zwiebeln, welche letztere in zerlassenem Schmalz weich gedämpft werden, kleinen Rosinen und Zitronenschale vermengt, in die Därme gefüllt und gekocht.

1054. Rauchleberwurst. Auch zu dieser wird die Leber gekocht, in große Würfel geschnitten und mit eben so viel fettem Wellfleisch, als man Leber nimmt, recht fein in der Fleischhackmaschine zerkleinert, Salz, Majoran, feingewiegte Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Neugewürz darunter gemengt und etwas fester als die Semmelleberwurst in glatte Rindsdärme gefüllt, so lange gekocht, bis der Darm gar ist; dann

einige Tage in schwachen Rauch gehängt, worauf man sie lange aufbewahren kann. Die französischen Leberwürste weichen nur insofern von den eben beschriebenen deutschen ab, daß a) darunter Weißbrot gemengt wird; b) daß sie teils in Wasser, teils in Milch gekocht und endlich c) größtenteils noch gebraten werden. Die Leberwurst kann durch Sardellen oder Trüffeln verfeinert werden.

1055. Würstchen von Kalbsbraten. Man macht von übriggebliebenem Kalbsbraten, in Milch geweichten und wieder ausgedrückten Semmeln, in Würfel geschnittenem Nierenfett oder Speck, einigen Eiern, Butter, Salz und Muskatnuß eine Farce, füllt sie in Därme und macht Würste davon, so groß als man sie haben will. Die Därme dürfen aber nicht sehr voll gestopft werden, sonst zerplatzen sie. Alsdann siedet man sie in Milch und Wasser etwas auf, läßt sie wieder abtrocknen und bratet sie in Butter braun. Sie können zu allerhand Gemüse gegeben werden.

1056. Hirnwurst auf deutsche Art. Man hackt das zarteste Schweinefleisch und das Gehirn vom Schwein, auch wohl noch ein Ochsen- oder Kalbsgehirn, schneidet Weißbrot in Stücke, brüht sie mit siedendem Salzwasser und tut davon etwas unter das gehackte Fleisch. Etwas frischen Speck und Grieven schneidet man klein, würzt die Masse mit Muskatnuß oder Muskatblüten, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Thymian und Majoran, mengt alles wohl durcheinander und füllt es in dünne Därme.

1057. Hirnwurst auf französische Weise. Man sondert alle Knöchelchen, Häutchen und Adern sorgfältig aus dem Rind-, Schweine- oder Kalbsgehirn, hackt es fein und würzt es mit Salz, Muskatblüte, Ingwer, Pfeffer, kleinen Rosinen, 1 bis 2 Wachholderbeeren, etwas gestoßenen auch geschälten und in Stückchen geschnittenen Mandeln, ein paar Eiern und etwas Milch. Nun füllt man die Masse in den Darm, brüht hierauf die Hirnwurst mit heißem Wasser, bratet sie, begießt sie mit Butter und gibt sie warm auf den Tisch.

1058. Würste von Reh- oder Hirschwild. Man hackt das Wildfleisch, ausgesehnt und geschnitten, mit ⅓ frischem Speck recht fein, würzt es mit Salz, Pfeffer, klar geriebenen Schalotten, Zitronenschale, Nelken, Muskatnuß, auch wohl einigen Trüffeln oder Champignons und fein geriebenem Basilikum, feuchtet die Masse mit weißem Wein an und füllt sie in enge Schweinsdärme.

1059. Würste von Hirschbraten. Man hackt einige Mürbebraten klein, schneidet ein gutes Teil Rindsfett in kleine Würfel, tut sie in eine Kasserolle und dazu süßen Rahm, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuß, ein wenig in Butter gebratene Schalotten, feine Kräuter und ein wenig Schinken fein gehackt und gut gemischt; die Masse muß etwas steif sein. Hierauf reinigt man den dicken Hirschdarm, wäscht ihn öfters aus, füllt die Masse hinein, bindet sie an beiden Seiten fest zu und läßt sie einige Male in Wasser aufkochen, bratet sie nachher auf dem Rost und richtet sie warm an.

1060. Wurst von Rehlebern. Die feingehackten Lebern werden mit vielem fein gewiegten Speck und in Wein oder Sahne ausgequellter Semmelkrume vermischt, einige Eidotter dazu gerührt, nach Belieben gewürzt, in Schweinsdärme gefüllt und die Wurst nach Vorschrift gekocht.

1061. Wurst von wilden Enten. 133—166 *g* in Wasser geweichte Semmel, 3 ganze Eier und das Brustfleisch von einer wilden Ente wird mit etwas Béchamel ganz fein gemischt und in dünne Schweinsdärme gefüllt. Sind diese Würste in Butter gebraten, so kann eine Trüffelsauce dazu gegeben werden.

1062. Wurst von Hühnern. Eine enthäutete Brust von einer alten Henne wird mit 100 *g* Nierentalg fein geschnitten. Alsdann werden in $1/3$ *l* Milch 100 *g* Semmel eingeweicht, 4 ganze Eier und 66 *g* Butter daran getan und auf dem Feuer in einem Tiegel alles zusammen so lange gerührt, bis sich die Masse vom Tiegel ablöst. Ist dies geschehen, so wird das Fleisch und das Fett damit vermischt, noch 3 Eidotter dazu geschlagen und mit Salz und etwas Muskatnuß gewürzt und untereinander gemengt. Diese in Bratwurstdärme gefüllte Masse wird in einem Tiegel oder auf dem Roste gebraten.

1063. Wurst von Gänsefleisch. Die Brust einer gemästeten Gans und die Grieven, die man von dem ausgelassenen Fett gewinnt, werden fein gewiegt, dann mit etwas Salz, etwas fein geriebener Zwiebel, gestoßenem Pfeffer und Thymian gewürzt; alsdann füllt man die Därme, bindet sie an beiden Enden zu und tags darauf hängt man die Würste in Rauch oder bratet sie auf dem Roste.

1064. Wurst von Gänseleber. 500 *g* Gänsefleisch und ebensoviel Gänseleber würzt man mit Salz, Pfeffer, trockenem und fein geriebenem Thymian und Basilikum und mit in Butter geschwitzten Zwiebeln, bringt es durch die Hackemaschine, dämpft die Masse in einer Kasserolle auf dem Feuer, gießt hierauf nach $1/4$ Stunde $1/3$ *l* Gänseblut und so viel Rahm dazu, füllt die Masse in Därme und läßt sie im Wasser kochen. Die Würste werden kalt aufgeschnitten.

1065. Feine Blutwurst. Das Blut wird, wenn es noch warm ist, mit einem Rutenbesen gepeitscht oder gequirlt und mehrere Male durch einen Durchschlag gegossen, um es flüssig zu erhalten, und so abgekühlt. Auf $1^2/_{10}$ *l* Blut rechnet man $2—2^1/_2$ *kg* Schweinefett aus dem Rücken oder auch frischen Speck, 500 *g* mageres Fleisch vom Halse oder Bauch, 400 *g* Semmel und entsprechend Salz, Gewürze und Wurstkräuter, wie Thymian, Majoran und Basilikum. Das Fleisch und Fett kocht man in Salzwasser weich und schneidet es nach dem Erkalten je nach Belieben in kleine Würfel. Geputzte und fein gehackte Zwiebeln schwitzt man in etwas Fett, welches man von der Brühe, in welcher das Fleisch gekocht ist, abschöpft, weich, das Milchbrot schneidet man gleichfalls in Würfel und feuchtet es mit der Schweinebrühe an. Nun mischt man die so bereiteten Zutaten mit dem Schweineblut zusammen, fügt das nötige Salz, Gewürz und Kräuter dazu, füllt die Masse in den Darm und kocht eine kleine Wurst zur Probe ab. Wäre die Masse zu fest, so verdünnt man sie mit etwas Brühe, in welcher man das Fleisch gekocht hat. Man kocht die Würste etwa $1/2$ Stunde lang, während man sie so viel wie möglich unter dem Wasser hält, und macht dann die oben angegebene Probe, um sich von dem Garsein derselben zu überzeugen.

1066. Rot- oder Blutwürste mit Zunge. Die Zungenwürste werden ebenso gekocht wie die Cervelatwürste, man darf auch nicht versäumen, die Hüllen der Würste beim Kochen öfters mit der Gabel zu durchstechen, wenn sie oben schwimmen. Die dicken Blut- und Zungenwürste bedürfen $3/4$ Stunden, Blasenwürste etwa $1/2$ Stunde Kochzeit. Sie sind gar, wenn aus dem Gabelstiche reines Fett quillt. Man nimmt 5 *kg* frisches, fettes, kerniges Schweinefleisch, schneidet sie mit 500 *g* roher, fein gewiegter Schweinsleber und $1/2$ *l* durch ein Sieb geschlagenem Schweineblut und fügt 133 *g* Salz, 33 *g* gemahlenen Pfeffer, 16 *g* gestoßene Nelken, 8 *g* gestoßenen Ingwer und 16 *g* geriebenen Majoran hinzu, worauf man die ganze Masse gut durcheinander arbeitet. Sie wird nach diesem ganz ebenso wie die Cervelatwurst gefüllt und behandelt, nur daß man bei Zungenwurst eine gut gepökelte Ochsenzunge nimmt, diese in 2 Streifen von 7—10 *cm* Länge schneidet und jeder Blasenwurst etwa 3 dieser Streifen beigibt. In Ermangelung einer gepökelten Ochsenzunge kann man auch gut gepökelte Schweins- oder Kalbszungen verwenden.

1067. Erbswurst. Die im Kriege 1870 von dem Berliner Koch Grünberg erfundene Erbswurst, deren Zubereitungsweise er an das preußische Kriegsministerium verkaufte, wird bereitet aus Erbsmehl, Speck, Zwiebeln und Salz und enthält in einem Darm ein vollständiges Erbsengericht mit Speck. Das Erbsmehl ist besonders dazu präpariert. Die Zubereitungsweise hat bereits in mehreren Fabriken Nachahmung gefunden.

1068. Croquets, kleine Würstchen, kann man außer den unten angegebenen Rezepten auf die mannigfachste Art aus allen möglichen Abfällen von gekochtem und gebratenem Fleisch bereiten, indem man dieselben entweder in feine Würfel schneidet oder mit dem Wiegemesser grob hachiert und mit einer wie oben bereiteten weißen, oder mit einer dick eingekochten braunen Sauce versetzt. Ebenso kann man beliebig Champignons, Trüffeln oder gepökelte Rinderzunge hinzufügen.

1069. Croquetswürstchen von Kalbsmilch. Nachdem die Kalbsmilch ($1^1/_2$ *kg*) gut gewässert, blanchiert und in Bouillon gar gekocht ist, schneidet man sie, sobald sie erkaltet ist, in kleine Würfel, ebenso einige in Butter und Zitronensaft abgeschwitzte Champignons. Dann kocht man von etwas Weißmehl, guter Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein und der Champignonsbrühe eine recht dicke Sauce, bindet sie mit 4 Eidottern, preßt sie durch ein Tuch, mischt die geschnittenen Ingredienzien hinein und läßt sie erkalten. Hierauf sticht man mit einem Löffel Teile von der Größe eines Eigelben von der Croquetmasse ab, die man mit untergestreuter geriebener Semmel in Form von kleinen, 3 *cm* langen Würstchen ausrollt, in Ei und geriebener Semmel, welche mit etwas Parmesankäse vermischt ist, paniert, beim Anrichten in heißem Backfett zu schöner goldgelber Farbe ausbackt und auf einer Serviette, mit gebackener Petersilie garniert, anrichtet. — Die gebackene Petersilie bereitet man, indem man die Petersilienblätter von den Stielen abpflückt, wäscht und auf einem Tuche abtrocknet. Nun wirft man die Petersilie in das heiße Backfett, nimmt sie, sobald sie nicht mehr prasselt, mit dem Schaumlöffel schnell heraus, bestreut sie mit etwas Salz und bedient sich derselben zum Garnieren der Croquets. Das Quantum genügt für 24 Croquets.

1070. Croquetswürstchen von Fisch. Man schneidet aus Fischfleisch kleine Würfel und setzt außer den Champignons noch etwas abgekochte und würflig geschnittene Fischfarce, sowie einige Krebsschwänze dazu. Dann verbindet man alles dies mit der dick eingekochten Sauce, dressiert die Croquets zu kleinen Würstchen, nachdem die Masse erkaltet ist, paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie zu schöner brauner Farbe.

1071. Croquetswürstchen von Kartoffeln. Nachdem man 1 Dutzend große Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten hat, kocht man sie in Wasser und Salz gar, streicht sie durch ein Sieb und rührt zu den noch heißen Kartoffeln 125 *g* Butter und 4—5 Eigelbe, sowie etwas Muskatnuß. Mit den Kartoffeln und einer von den in den vorigen Nummern beschriebenen Croquetmassen formt man die Croquets ebenso, wie es in Nr. 1069 beschrieben ist, und beendet sie in derselben Art.

Die Fische.

Alles was über den Wert, die Art der Fische, das Erkennen, ob sie genießbar sind, das Schlachten derselben und die Vorbereitung zum Kochen zu merken ist, suche S. 20—26 und 90.

Fischkessel mit Einsatz.

Fischschupper.

Fische, welche ganz gekocht werden sollen, werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt; sobald sie einige Minuten kochen, nimmt man den sich zeigenden Schaum ab und läßt sie dann zugedeckt nachziehen. Durch dieses Verfahren verhindert man, daß sie zerfallen, was geschehen würde, wenn man sie gleich in kochendes Wasser legte. Dagegen werden die in Stücke geschnittenen Fische sogleich in kochendes Wasser getan und rasch darin gar gekocht. Von großer Wichtigkeit ist das richtige Salzen der Fische. Es ist anzuraten, größere Fische stärker, kleinere oder in Stücke geschnittene Fische schwächer zu salzen. — Zum Braten oder Backen bestimmte Fische kerbt man der Quere nach auf beiden Seiten ein, reibt sie mit Salz ab und läßt sie so einige Stunden liegen. — Ganze Fische kocht man am besten in einer mit einem Einsatz versehenen Fischwanne. Beim Anrichten hebt man den Einsatz mit dem Fisch heraus, läßt das Wasser ablaufen und läßt den Fisch vom Einsatz auf die Schüssel gleiten.

Der Lachs.

1072. Blaugesottener ganzer Lachs. Man legt den gut gesäuberten, ausgenommenen und mit Salz innen und außen abgeriebenen ganzen Lachs auf eine Schüssel, übergießt ihn von allen Seiten mit $1/2$ *l* siedendem Weinessig, was man Blauen nennt, legt ihn dann auf den Einsatz, mit dem Rücken nach oben in den Fischkessel, gießt so viel Wasser darüber, daß der Fisch bedeckt ist, ebenso $1/2$ Flasche Weißwein und den vom Blauen gebliebenen Essig, fügt eine Handvoll Salz, 125 *g* Butter, Zwiebeln, zerschnittene Mohrrüben und Petersilienwurzeln, ein Zweigchen Estragon und 2 Lorbeerblätter, einige Pfeffer- und Gewürzkörner zu, bringt den Fisch schnell zum Kochen, läßt ihn aber nur dann langsam fortkochen, wozu es ungefähr 1 Stunde bedarf. Hierauf nimmt man den Fisch vom Feuer, läßt ihn noch $1/2$ Stunde in der heißen Brühe ziehen. Dann hebt man ihn vorsichtig heraus, legt ihn auf eine lange Schüssel, verziert den Lachs mit Petersilienkraut und gibt dazu nach Belieben: Hummern-, Champignons-, Austern-, holländische, heiße Sardellen-, Haushofmeistersauce oder nur Buttersauce oder zerlassene Butter und Kartoffeln in Butter und Petersilie geschwenkt, oder Essig und Öl. (Siehe Saucen.)

1073. In Salzwasser gekochter Lachs. Dieser wird ebenso wie der blau gekochte Lachs bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn nicht mit Essig, sondern nur mit siedendem Salzwasser übergießt. Dazu serviert man Holländer-, Senf- oder Buttersauce mit Zitronensaft.

1074. Einfache Art, den Lachs zu geben. Nachdem der Lachs ganz oder geteilt in Salzwasser abgekocht wurde, garniert man ihn mit Salzkartoffeln und gibt zerlassene Sardellenbutter dazu.

Fischschüssel mit Einsatz.

1075. Lachs mit Austern. Man dämpft den Lachs in einer Braise von Wurzelwerk, Gewürz und etwas Madeira, nimmt ihn dann aus der Braise, zieht die Haut ab, glaciert ihn auf beiden Seiten mit Fischglace, belegt ihn mit ausgenommenen Austern, begießt ihn mit weißer Sauce und gibt diese mit Austern vermischt extra dazu.

1076. Lachsschnitten. Nachdem man einen Lachs abgeschuppt und abgehäutet hat, schneidet man aus dem Fleisch 2 Messerrücken dicke, runde Scheiben, legt diese nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, bestäubt sie mit Salz und Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter und bedeckt sie mit einem runden, mit Butter bestrichenen Papier. Kurze Zeit vor dem Anrichten werden diese Schnitten auf mittelstarkes Feuer gestellt und 2—3 Minuten gebraten, dann jedes Stück umgewendet und auf der anderen Seite ebenso lange gebraten. Man richtet die Schnitten hierauf rundlaufend auf einer Schüssel an und gibt in die Mitte Holländer-, Senf- oder Buttersauce mit Zitronensaft. (Siehe Saucen.)

1077. Lachsschnitten mit Kapern. Diese werden wie die vorhergehenden Lachsschnitten bereitet und mit pikanter Kapernsauce serviert.

1078. Lachsschnitten mit feinen Kräutern. Diese werden wie in Nr. 1076 bereitet, doch vor dem Übergießen mit zerlassener Butter bestreut man sie mit feinen gehackten Kräutern.

1079. Lachssalat mit Kartoffeln, italienisch. Der in Salz konservierte Lachs ist im ganzen Orient und Süden ein sehr allgemeines Essen, er wird zu billigem, ganz unbedeutendem Preise verkauft und ersetzt meistenteils dem Armen das Rind- oder Schweinefleisch; doch kommt er auch, und zwar gewöhnlich als Salat auf der Tafel der Reichen vor. Mit Kartoffeln und Salat vermischt, schmeckt der gesalzene Lachs vorzüglich; man bereitet ihn wie folgt: Man läßt 6 Kartoffeln weich kochen, schält sie und schneidet sie in ganz dünne Scheiben, dann putzt man eine Handvoll Endivien oder Kopfsalat, den man klein schneidet, gibt 1 Teelöffel geriebene Zwiebel, 1 Teelöffel klein geschnittene aromatische feine Kräuter, dasselbe Quantum grüne Kapern und 250 *g* in ganz kleine Würfelchen geschnittenen Lachs, untermengt alles gut, kocht 3 Eier hart, schneidet die Eiweiße ganz klein und gibt sie gleichfalls zum übrigen in die Schüssel, nimmt die Dotter auf einen tiefen Teller und treibt sie mit 3 Eßlöffeln feinem Öl, 3 Eßlöffeln voll Essig, 1 Messerspitze gestoßenem Pfeffer recht glatt ab, gießt die Sauce über das Gerührte, durchmischt es recht gut, richtet es in einer gläsernen Salatschüssel an und gibt es zur Tafel.

Fischeßbesteck.

1080. Eingesalzener Lachs mit grünen Bohnen. Zu diesem Zwecke nimmt man grüne Bohnen, schneidet sie, kocht sie ab, läßt sie verkühlen und verfährt so wie bei dem oben beschriebenen Salat, indem die Bohnen statt des grünen Salates mit dem Lachs gemischt werden.

1081. Sauté von Lachs. Man schneidet vom Lachs fingerdicke Scheiben, diese werden von Haut und Gräten befreit, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in eine Sautierpfanne gelegt; man gießt darüber geklärte, heiße Butter, in welcher man sie so lange über dem Feuer schwingt, bis sie gar sind. Dann nimmt man sie aus der Butter, läßt sie abtropfen, legt sie nett auf eine Schüssel und gießt in die Mitte eine Ravigotesauce. (Siehe Saucen.) Man kann sie vor dem Sautieren auch mit feinen Kräutern bestreuen, dann bedarf es nur zur Sauce noch einer weißen Coulis, zu der man etwas Sardellen und Zitronensaft gibt.

1082. Lachskoteletten in Papierkästchen als Hors d'œuvre I. (Zwischengericht.) Man klopft die Lachsstücke, die kotelettförmig geschnitten werden, taucht sie in feines Öl, mariniert sie 1 Stunde in diesem unter Zufügung von Zitronensaft, gehackter Petersilie und Schalotten, schlägt sie dann, wenn sie abgetropft sind, in herzförmig geschnittene Papierstücke, biegt die Ränder nach oben wie eine Maultasche und bratet die Koteletten 20 Minuten auf dem Rost. Man richtet sie in den Papierkästchen an, wenn dieselben durch das Braten nicht gelitten haben; ist dies der Fall, so garniert man sie ohne Papier mit Zitronenscheiben auf eine Schüssel.

1083. Lachs als Hors d'œuvre II. (Zwischengericht auf andere Art.) 1 *kg* Lachs wird von der Haut und den Gräten befreit, in kleine runde oder viereckige Stücke von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, deren Größe die Weite der Papierkästchen entspricht, die Lachsstücke werden einige Zeit mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zwiebelscheiben mariniert und in Butter mit fein gehackten Champignons, Petersilie, Schnittlauch usw. von beiden Seiten gedämpft. Den rohen Lachsabgang verarbeitet man unter Zusetzung von etwas rohem Hechtfleisch zu einer feinen Farce (siehe Farcen), die durch weiße Sauce so locker gemacht wird, daß sie nur eben zusammenhält, mischt die mit dem Lachs einpassierten Kräuter darunter und legt davon in die mit Öl ausgestrichenen Papierkästchen eine halb fingerdicke Lage. Nun rangiert man 1 Stückchen Lachs darauf, bedeckt dies mit einer zweiten Farcelage, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Krebsbutter beträufelt. Kurz vor dem Anrichten schiebt man die Kästchen auf einem Backblech in den Ofen und richtet sie, sobald sie oben schön gefärbt sind, auf einer Serviette an.

In derselben Art bereitet man die Papierkästchen zu jedem andern Fisch.

Ausziehbarer Schüsselwärmer oder Rechaud.

Grätenschale.

1084. Marinierter, gebratener Lachs. Einen gut gesäuberten, ausgenommenen und gespaltenen Lachs schneidet man in fingerlange Stücke, die man mit Salz bestreut, 1 Stunde stehen läßt, abtrocknet, mit Provenceröl bestreicht und rasch auf dem Rost von beiden Seiten bratet. Dann legt man die Fischstücke in einen Steintopf, kocht 1 *l* nicht zu scharfen Weinessig mit 125 *g* Salz, Lorbeerblatt, Estragon und Pfefferkörnern, läßt den Essig kalt werden und gießt ihn über den Lachs, den man einige Wochen am kühlen Ort aufheben kann.

1085. Marinierter, gekochter Lachs. Man kocht zu gleichen Teilen Weinessig, Wein und Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken und Salz, läßt darin den Lachs $1/2$ Stunde ziehen, nimmt ihn heraus, legt ihn in einen Steintopf und gießt die durchgeseihte, kalte Sauce darüber. Zu mariniertem Lachs gibt man Remouladensauce oder Essig und Öl.

1086. Povesen von Lachs, Hors d'œuvre. Zwischengericht oder Beilage zu Gemüsen. Man schneidet frisches Milchbrot in dünne Scheiben, legt diese in eine flache Schüssel und begießt sie mit Milch oder Sahne. Geräucherten Lachs schneidet man ebenfalls in dünne Scheiben von der Größe der Milchbrotscheiben auf ein mit Butter dick bestrichenes Backblech nicht zu dicht aneinander, legt auf jede 1 Scheibe Lachs, den man auf einem Tuch abgetrocknet hat, und bedeckt diesen mit einer zweiten Milchbrotscheibe. Dann rührt man 125 *g* Butter mit 4 Eigelben zu Sahne, tut 125 *g* geriebenen Parmesankäse, sowie Salz, Pfeffer und ein Atom Muskatnuß dazu, streicht von dieser Mischung eine dünne Lage mit dem Messer auf jede Milchbrotscheibe, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter und backt die Povesen im heißen Ofen goldgelb.

1087. Lachs in Wein. Man mariniert die Lachsstücke in mit Nelken bespickter Zwiebel, Pfefferkörnern, Salz, Kräutern, Petersilie und 1/2 Flasche Rotwein, kocht sie in dieser Marinade, fügt Champignons zu, läßt sie gar werden, verdickt die Sauce mit Krebscoulis und richtet sie mit allem Inhalt an.

1088. Lachs auf rheinische Art. Der ausgenommene gereinigte Fisch wird in Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut, so 1 Stunde beiseite gestellt. Indessen hackt man 1 Teelöffel Schalotten, Petersilie, Estragon mit ebensoviel gehackten Kapern und 4—5 gewässerten Sardellen. Diese Ingredienzien gibt man mit etwas weißem Pfeffer in 250—500 *g* Butter, je nach der Größe des Fisches, und preßt Zitronensaft dazu. In diese an der Seite des Feuers stehende Marinade legt man die Fischstücke während 2 Stunden, hält alles warm, ohne daß es kochen darf. Nun werden die Lachsstücke in einer andern Pfanne noch 10 Minuten in Butter gebraten, die Marinade mit 1—2 Glas Wein und einigen Löffeln Kraftbrühe verkocht, mit Eidottern legiert und über dem Fisch angerichtet.

1089. Grillierter Lachs. Man schneidet geräucherten Lachs in Scheiben, legt sie über Nacht in Milch, trocknet sie ab und dämpft sie in folgender Brühe: Man zerläßt 1 Stück Butter und dämpft darin feine Kräuter mit Zwiebel, darauf die Lachsscheiben. Dann macht man Papierkapseln wie in Nr. 1082 und bratet den Lachs schnell auf dem Rost. Dazu gibt man geröstete Semmelscheiben oder gebackene Kartoffeln.

1090. Lachs, italienisch. Man legt die Lachsscheiben auf eine Schüssel, der man einen Teigrand machte, bereitet eine Sauce aus weißer dicker Fischcoulis mit Zitronensaft, Sardellen, Pfeffer und Muskat, gießt sie über die Fischschnitten, bestreut das Ganze reichlich mit Parmesankäse und bäckt es im Ofen gar.

1091. Eingesalzener Lachs. Schneide den Kopf des Lachses ab, nimm Rückenhaut und Eingeweide fort, wasche den Lachs, spalte ihn und lege ihn 5 bis 6 Tage in Salzwasser, dann trockne ihn an der Luft, packe ihn in ein Fäßchen, bestreue ihn mit Salz und etwas Salpeter, koche Salzwasser ab, gieße es abgekühlt darüber und verschließe das Fäßchen hermetisch bis zum Gebrauch.

1092. Lachs mit Mayonnaise. Der in seiner Brühe vollkommen ausgekühlte, blau gekochte Lachs wird behutsam mit dem Bauch auf eine Schüssel gelegt und mit Mayonnaisensauce bestrichen Um den Fisch herum gibt man auf die Schüssel: Krebse, verschiedenfarbiges, zerhacktes oder zierlich ausgestochenes Aspik, Zitronenscheiben, Sardellen und gefärbte Butter und dergl., recht geschmackvoll und zierlich. Mayonnaisensauce wird in einer Sauciere dazugegeben.

1093. Lachs mit Mayonnaise, Aspik, Eiern und Salat. Dies wird gewöhnlich von Lachsüberresten bereitet, und zwar auf dieselbe Weise wie Hühner-Mayonnaise.

1094. Kulibacki von Lachs. Nachdem man 1 Stück frischen Lachs von 1 1/2 *kg* aus Haut und Gräten befreit und dann in kleine, 6 *cm* lange und 4 *cm* breite Stücke geschnitten hat, werden dieselben mit Salz und Pfeffer bestreut und in einer Pfanne mit 250 *g* Butter, fein gehackter Petersilie, Schnittlauch oder Schalotten, fein gehackten Champignons und 1 Glas Weißwein oder Madeira gar gedämpft.

Hierauf nimmt man den Fisch heraus, läßt ihn erkalten, kocht die Kräuter mit einigen Löffeln brauner Sauce recht dick ein und läßt sie ebenfalls erkalten. 500 *g* Reis, der gewaschen und abgebrüht ist, kocht man mit fetter Bouillon, Salz und 1 Zwiebel gar, doch so, daß er körnig bleibt; hackt ferner einige hart gekochte Eier fein, rollt nun einen Hefenteig messerrückendick zu einer länglich-viereckigen Platte aus und legt auf die Mitte derselben der Länge nach eine Schicht von dem inzwischen erkalteten Reis. Diesen bestreicht man mit Kräutern, streut die gehackten, harten Eier darüber, legt nun eine Lage Fisch darauf, auf diese wieder eine Schicht Reis, Kräuter usw., bis sämtliche Ingredienzien verbraucht sind. Dann bestreicht man den ringsum freigebliebenen Teig mit Ei und klappt ihn so über die Füllung, daß diese fest eingeschlossen ist und die Gestalt eines langen Brotes erhält. Nun legt man dies mit der oberen Seite nach unten auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt den Kulibacki aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, macht mit dem Messer auf der oberen Seite einen Finger breit voneinander abstehende Querstriche, ohne aber den Teig zu durchschneiden, backt den Kulibacki im nicht zu heißen Ofen in 1 1/4—1 1/2 Stunden gar, schneidet ihn beim Anrichten in Scheiben, welche man durch die Striche angedeutet hat, und gibt ihn zugleich mit frischem Kaviar zur Tafel.

1095. Lachs à la Tartare. Man nimmt Schnitten aus dem mittleren Teile des Lachs, legt sie 1/4 Stunde in Salzwasser, trocknet sie ab, übergießt sie mit feinem Olivenöl, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, bratet sie unter öfterem Umwenden und Beträufeln mit Öl auf dem Rost; sobald sie gar sind, richtet man sie garniert mit Oliven oder Kapern an und gibt eine scharfe Sauce à la Tartare kalt dazu.

1096. Lachsforelle, Saibling. Sie wird teils wie der Lachs, teils wie die Forelle zubereitet.

1097. Lachsforelle mit Ragout Godard. Eine recht große, gut vorbereitete Lachsforelle wird mit kochendem Essig übergossen, auf den Einsatz in den Fischkessel gelegt, worin Wasser mit Salz, 1 Lorbeerblatt, Gewürz und 1 Möhre sind. Zur selben Zeit werden Bratwürstchen in einem dicken Brei aus geriebenen Kartoffeln, 2 Eiern, Salz und Pfeffer eingerollt und auf beiden Seiten schön gelb gebraten; doch werden die Würstchen dazu nicht abgehäutet. Sie werden auf einer Schüssel um den Fisch garniert, gedämpfte Champignons dazu und eine feine Ragoutsauce darüber gegossen.

Die Forelle.

1098. Forellen, blau gekocht. Ganz frisch gefangene Forellen — da sie schon nach wenigen Stunden ihren Wohlgeschmack einbüßen, werden durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch aufgeschnitten, ausgenommen und geschuppt. Dann steckt man, um sie zu krümmen, den Schwanz in das Maul, befestigt ihn mit einem Faden. Nun werden sie mit kochendem Essig begossen und um das Aufreißen beim späteren Kochen zu verhindern, mit Papier bedeckt und in Zugluft gestellt. Inzwischen wird in eine Kasserolle halb Wasser, halb Essig oder halb Wasser, halb Weißwein mit Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Gewürzkörner und reichlich Salz zum Kochen gebracht und nach einer Viertelstunde die Forellen hineingelegt und läßt man sie ungefähr 10 Minuten darin bei ganz schwachem Kochen gar werden. Beim Herausnehmen besprengt man sie mit kaltem Wasser. Man gibt Essig und Öl, Butter oder eine holländische Sauce dazu.

1099. Forellen in Buttersauce. Nachdem die Forellen blau gesotten, gibt man 125 *g* Butter in eine Kasserolle, verrührt damit $^3/_8$ *l* Fisch- oder Fleischbrühe, fügt Zitronensaft und etwas Muskatblüte dazu, läßt dies bei fortgesetztem Rühren $^1/_4$ Stunde kochen und richtet die Sauce über die Forellen an.

1100. Forellen in Aspik I. Kleine Forellen werden vorsichtig gereinigt, geschuppt, ausgenommen, gekrümmt, mit warmem Essig übergossen und mit Papier bedeckt. Dann setzt man sie in eine Kasserolle, wo sie, von siedendem Wasser bedeckt, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Zitronensaft gewürzt werden, $^1/_4$ Stunde kochen und dann herausgenommen werden. Nun gräbt man eine Form in Eis, bestreicht sie mit Öl, gießt eine dünne Schicht Aspik hinein, legt darauf eine zierliche Form von geschnittenen harten Eiern, Kapern, Zitronenscheiben, Trüffelscheiben, läßt dies erstarren, darauf wieder eine dünne Schicht Aspik, in welche man die Fische legt, nicht zu dicht bei einander und nicht zu dicht am Rande der Form, dann eine Schicht Aspik. Ist die Form tief genug, kann man beides wiederholen. Ist alles nach Verlauf mehrerer Stunden fest geworden, taucht man die Form eine Sekunde in warmes Wasser, damit sich der Aspik leicht ablöst und garniert die Schüssel mit Salatherzen oder geschnittenen Eiern.

1101. Forellen mit Aspik II. Hat man die Forellen, ohne sie zu krümmen, wie in der vorigen Nummer abgekocht und in der Brühe erkalten lassen, so nimmt man sie behutsam heraus, trocknet sie leicht ab und begießt sie mehrere Male mit halberstarrter Fleischgallerte, bis sie blank damit überzogen sind. Nun richtet man sie auf einer langen Schüssel an, umkränzt sie mit recht grüner Brunnenkresse oder Rapunzen und garniert sie mit Krebsschwänzen, hartgekochten Eiern oder Croutons von Fleischgallerte. Man gibt hierzu Essig und Öl oder Remouladensauce.

Backschüssel.

1102. Gebackene Forellen. Man löst beide Seiten aus den Gräten, trocknet die Stücke mit einer Serviette ab, paniert sie in Ei und Semmel, bäckt sie mit Butter goldbraun und beträufelt sie mit Zitronensaft.

1103. Forellen auf dem Roste. Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, durchsticht sie mehrere Male mit einer Gabel, salzt sie, mariniert sie mit Zitronensaft, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie, trocknet sie ab und zieht sie durch zerlassene Butter oder Provenceröl. Dann bedeckt man den Rost mit einem geölten Papier, legt die Forellen darauf, läßt sie über nicht zu scharfer Kohlenglut von beiden Seiten gar rösten und gibt ein kräftiges, mit einpassierten Kräutern vermischtes Jus, oder eine pikante Sauce dazu.

1104. Sautierte Forellen. Wie sautierter Lachs.

1105. Genfer Forellen. Man bringt die gut gereinigten, mit Salz bestreuten Forellen in eine Kasserolle, dazu ein Glas Rheinwein und ein Glas Champagner, ein Glas Wasser, Pfeffer, Salz, Zwiebel, Quendel, Brotrinde. So kommen sie auf helles Feuer, um schnell gar zu werden, dann nimmt man sie heraus, treibt die Brühe durch ein Sieb, gibt noch ein wenig frische Butter hinein und richtet die Forellen mit Zitronenscheiben an.

1106. Forellen mit Krebssauce. Gut vorgerichtete Forellen oder von den Gräten bereitete Forellenfilets werden ungesalzen $^1/_4$ Stunde stehen gelassen, dann in einer Pfanne mit Krebsbutter über dem Feuer geschwenkt bis sie gar sind, worauf man sie mit einer Krebssauce aufgibt.

1107. Forellen mit Tokayer. Die gereinigten Forellen werden gesalzen, auf der Rückenseite mehrmals eingekerbt, in einer Kasserolle mit Tokayer übergossen, daß sie gerade davon bedeckt sind, dazu passende Gewürze, Pfeffer und Piment. Man gießt die Sauce, wenn die Forellen gar sind, durch, verdickt sie mit Mehl und Butter und schärft sie mit Zitronensaft.

Der Stint und Felchen.

1108. Gebackener Stint und Felchen. Man nimmt die Fischchen aus, wäscht sie schnell, bestreut sie mit Salz, läßt sie zugedeckt eine Stunde liegen, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl, bäckt sie in Butter, läßt sie auf Fließpapier entfetten und gibt sie garniert mit grüner Petersilie und Zitronenscheiben.

1109. Gekochter Stint und Felchen. Man schneidet beim Ausnehmen die Köpfchen ab, salzt die Fische, läßt sie $^1/_2$ Stunde stehen, kocht sie in Salzwasser und richtet sie mit Senfbutter an, oder gibt eine Speck- oder Kümmelsauce dazu.

Stint.

1110. Gebratener Stint. Man schneidet beim Ausnehmen die Köpfe ab, mariniert die Stücke 1 Stunde, trocknet sie ab, würzt sie mit Salz, wälzt sie in geriebener Semmel und bratet sie in der steigenden Butter.

1111. Stinte, sauer gekocht. Man kocht Wasser mit Essig, Zwiebeln, Salz, Gewürz und etwas Kümmel $^1/_4$ Stunde, gießt diese Brühe durch ein Sieb, setzt sie nochmals zum Feuer und schüttet, sobald sie kocht, die reingewaschenen Stinte hinein, die man einmal aufkochen und dann zehn Minuten verdeckt an der Seite des Feuers stehen läßt. Nachdem man die Stinte zum Abtropfen auf einen Durchschlag getan, bratet man feinwürflig geschnittenen Speck und Zwiebeln gelb, läßt ein paar Löffel Mehl darin gelblich schwitzen, rührt es mit der Stintenbrühe klar, kocht davon eine seimige Sauce, der man mit Syrup oder Zucker einen süßsäuerlichen Geschmack gibt, tut die Stinte hinein und läßt sie in der Sauce heiß werden. Ebenso kann man die Stinte, wenn sie wie oben gekocht sind, mit geriebenem Meerrettich anrichten, den man mit geriebenen Äpfeln, Essig und Zucker angemacht hat.

Der Karpfen.

1112. Karpfen zum Kochen vorzubereiten. Man tötet den Fisch durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf, macht unterhalb der Kehle einen kleinen Querschnitt, schuppt ihn und schlitzt von da nach dem Schwanze zu mit einem scharfen Messer den Leib auf, nimmt ihn aus, wobei man vorsichtig sein muß, daß man die Galle nicht zerdrückt, stutzt die Flossen. Die Leber wird vorsichtig von der Galle befreit und nebst dem Bündel der Milch oder dem Rogen beiseite getan, um später mitgekocht zu werden. Ist der Fisch groß, so spaltet man ihn in 2 Hälften und schneidet hand-

große Stücke. Man läßt ihn 1—2 Stunden gesalzen stehen. So bereitet man ihn stets zum Kochen vor, oder man läßt ihn ganz. Das Blut läßt man beim Töten in eine Tasse Essig laufen, um es später zu brauner Sauce zu verwenden. Der Rogen, der noch einmal so lange wie der Karpfen zu kochen hat, muß vorher in Essigbrühe getan werden.

1113. Karpfen in Bier oder polnische Karpfen. Karpfen werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen. Dan legt man in einen Fischkessel 6—8 fein geschnittene Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, etwas Sellerie und Mohrrüben, Schale und Saft von 1 Zitrone, Lorbeerblätter, Pfeffer und Gewürz; dieses läßt man mit 2 Flaschen gutem Braunbier 1/4 Stunde langsam kochen, tut dann die Karpfen (1 1/2 *kg*) hinein, schäumt ab, wenn sich der Schaum gebildet und läßt ihn dann mit 250 *g* Butter, 1 Glas Rotwein, etwas Zucker und für 20—30 Pfennig Honigkuchen, großen Rosinen und Mandeln in Stifte geschnitten nochmals 1/2 Stunde kochen. Zuletzt richtet man ihn mit dem in Essigwasser gekochten Rogen auf einer Schüssel an.

1114. Englischer Karpfen. Für 12—15 Personen werden 4 *kg* Karpfen mittlerer Größe geschuppt, gewaschen, in Stücke geschnitten und diese mit einer Mischung von Salz, Pfeffer, abgeriebener Zitronenschale in eine flache Kasserolle gelegt und mit einer Mischung aus halb Weißwein, halb Wasser bedeckt, worauf man noch einige mit Nelken besteckte Zwiebeln, etwas in Würfel geschnittenen Meerrettich, ein Kräutersträußchen, in dem etwas Schnittlauch ist, und noch etwas Salz hinzufügt. Den Fisch bringt man langsam zum Kochen, stellt ihn zurück und läßt ihn noch 1/2 Stunde ziehen. Die Fischstücke legt man dann auf erwärmte Schüsseln, stellt sie im Wasserbade (bain-marie) warm, seiht die Brühe durch, bringt sie nun wieder zum Kochen, gibt etwas Sardellenbutter und 1/4 *l* süßen Rahm unter Rühren dazu, zieht diese Sauce mit 4 Eigelb ab und gibt sie über die Karpfen. Die Schüsseln verziert man mit Petersiliensträußchen und Zitronenschnitten.

Fischkasserolle mit Heber.

1115. Karpfen blau gesotten. Viele schuppen den Karpfen nicht, wenn sie ihn blau sieden, und wählt man deshalb Spiegelkarpfen, die fast ohne Schuppen sind. Man verfährt wie bei blaugesottenem Lachs, indem man ihn langsam mit siedend heißem Essig begießt, ihn in die gewürzte Wurzelbrühe bringt, nur 6 bis 8 Minuten sieden läßt, dann ihn vom Feuer fortschiebt und noch 1/2 Stunde ziehen läßt. Man nimmt den Fisch erst heraus, wenn er angerichtet wird, garniert ihn dann mit Zitronenscheiben und Petersilie und gibt Essig und Öl oder frische Butter, Sardellenbutter oder Meerrettich, mit Zucker, Wasser und Essig angemacht, dazu.

1116. Bemooster Karpfen. Nachdem man den Karpfen gereinigt, mit Salz eingerieben 2 Stunden liegen ließ und in scharf gewürzter Wurzelbrühe abkochte, bereitet man eine dicke Remouladensauce mit Senf, bestreicht damit den Fisch, der im ganzen gekocht wurde, garniert ihn mit Krebsschwänzen, gefüllten Krebsnasen, Eiern und Petersilie oder Salat und gibt ihn zum kalten Büffet.

1117. Karpfen in Rotwein. Man übergießt den zum Kochen gut vorbereiteten in Stücke geschnittenen Karpfen mit Rotwein, bis er überdeckt ist, fügt Pfeffer, englisches Gewürz, Nelken und ein Lorbeerblatt, von allem wenig, und ein Stück Brotrinde hinzu, schäumt gut ab, fügt das aufgefangene Blut und einen Eßlöffel Zucker, sowie 125 *g* Butter hinzu und richtet den Fisch mit etwas Sauce übergossen und die übrige extra in der Sauciere an.

1118. Gespickter Karpfen. Man schuppt einen großen Karpfen, entfernt die Eingeweide durch einen möglichst kleinen Einschnitt in den Bauch und spickt den Fisch abwechselnd mit feinem Speck, Zitronenschale und Sardellenstreifchen. Dann wird er mit reichlich Butter begossen, auf einer Unterlage, mit der man ihn herausnehmen kann und die das Ansetzen verhindert, in der Pfanne im mäßigen Ofen 3/4 Stunden gekocht und gibt Kopf- oder Endiviensalat und eine grüne Kapernsauce dazu.

1119. Karpfen à la Bourgignone. Man bereitet den Karpfen vor, reibt ihn in- und auswendig mit Rotwein ab, nachdem man ihn überall mit der Gabel stach, salzt ihn und läßt ihn zugedeckt 2 Stunden stehen. Dann tut man in die Kasserolle den Fisch in Stücken geschnitten, mit einem aromatischen Kräuterbündel, Zwiebeln und Gewürz, übergießt ihn mit einer Flasche Burgunder, kocht ihn bei mäßigem Feuer gar, gießt die Brühe durch, nachdem man den Fisch auf der Schüssel anrichtete und in die Wärmeröhre setzte; nun fügt man an die Sauce das in Essig aufgefangene Blut, etwas in Mehl gerollte Butter, gewiegte Sardellen und einige Kapern.

1120. Königskarpfen à la Chambord. Ein Karpfen von ungefähr 3 *kg* wird, nachdem er gesäubert und geschuppt ist, mit Speck und Trüffelscheibchen gespickt und nachdem er so 1 Stunde beiseite gestanden, gibt man ihn in eine Kasserolle, die reichlich mit Speck und Schinkenstreifen belegt wurde, gibt Suppenwurzeln Gewürz und Zwiebeln dazu, gießt 1 Flasche Weißwein und Fleischbrühe daran, daß der Fisch bedeckt ist und läßt ihn sehr langsam gar dämpfen. Hat man keinen Fischkessel mit Einsatz, so wickelt man ein gebuttertes Papier um den Fisch, damit er beim Herausnehmen nicht zerfallen kann. Wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Schüssel, glasiert ihn mit Fleischglace und garniert ein sehr feines Ragout von Kalbs- und Fischmilch, Champignons, Trüffeln und Krebsen herum.

1121. Gebackene Karpfen. Wie gebackene Forellen.

1122. Auf dem Rost gebratene, gefüllte Karpfen. Nachdem man einen Mittelkarpfen von 1 1/2 *kg* ausgenommen, löst man das Fleisch von der einen Fischhälfte vorsichtig aus, damit die Haut nicht einreißt, salzt den übrigen Fisch und stellt ihn beiseite. Dann entgrätet und wiegt man das Fischfleisch, fügt 2 Schalotten, Petersilie, 125 *g* Butter, 3 Eier, 125 *g* geweichtes Weißbrot, Zitronenschale, Muskat, Salz und Pfeffer dazu und füllt mit dieser Farce die Fischhälfte in der Haut, so daß der Karpfen zugenäht seine rechte Form wieder erhält, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit Semmel und bratet ihn, die gefüllte Seite nach oben, im Ofen unter häufigem Begießen. Die Karpfenmilch und der Rogen wird mit Salz und feinen Kräutern in Wasser gekocht, und in eine pikante Sauce gegeben, die man zu dem Fisch reicht.

1123. Karpfen in Aspik. Wie Forellen in Aspik, nur, daß man den Karpfen in zierliche Stücke schneidet und ebenso die Milch und Leber mit in Aspik einlegt.

1124. Karpfen am Spieß gebraten. Einen Milchkarpfen schuppt und säubert man, bereitet dann eine Farce von Aal oder Hechtfleisch, Sardellen, Champignons, Kastanien, Weißbrot, Zwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer und Butter. Diese Farce kommt in den aufgeschnittenen Leib des Fisches, den man zunäht und mit fein geschnittenen Lorbeerblättern und gespaltenen Nelken bespickt, in ein gebuttertes Papier gehüllt, und am Spieß, unter häufigem Begießen von heißer Milch und Weißwein, gar braten läßt. Man richtet ihn mit einem Ragout an, zu dem man die Fischmilch, Champagner oder Trüffeln, Krebse und ähnliches nimmt.

1125. Marinierter Karpfen. Wie marinierter Lachs.

1126. Karpfen mit Paprikasauce. In eine Kasserolle gibt man 160 *g* Butter, dazu ein Stück in Scheiben geschnittene Zwiebel und ungefähr 1 *kg* gereinigten, in 2 Finger breite und 1 Finger lange Stücke geschnittenen und gesalzenen Fisch, ferner grüne Petersilie. Dieses läßt man ungefähr 15 Minuten zugedeckt dämpfen, gießt nun 1/2 *l* sauren Rahm dazu und läßt dies zugedeckt 1/2 Stunde dünsten, worauf man nach Belieben eine Messerspitze Paprika, einige Kapern und Zitronensaft dazugibt und es aufkochen läßt. Man gibt dazu Kartoffelklößchen.

1127. Böhmischer Karpfen mit schwarzer Sauce. In eine Kasserolle gibt man 120 *g* Butter, 1 Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles in Scheiben geschnitten, ferner den zerhackten Karpfenkopf, 10 Stück ausgelöste Nußkerne, 10 Stück rohe, getrocknete, ausgelöste Zwetschken, 160 *g* in Scheiben geschnittenes Schwarzbrot, 80 *g* Weißbrot und 80 *g* Honigkuchen, Thymian, grüne Petersilie, 2 Lorbeerblätter, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner, 1 Gewürznelke und 40 *g* Zucker. Dieses läßt man 15 Minuten zugedeckt dünsten, gießt es dann mit 1/2 *l* Bier, 1/4 *l* Rotwein und 1/8 *l* Essig auf und läßt es zugedeckt kochen; wenn man das Blut vom Karpfen hat, so wird es mit Essig abgerührt und hierauf in die Sauce verrührt. In dieser Sauce läßt man den Karpfen kochen. Wenn die Sauce zu dick ist, gibt man etwas Fischbrühe dazu und passiert sie; sobald dies geschehen ist, gibt man noch gereinigte Rosinen, einige Nußkerne und abgezogene, stiftlich geschnittene Mandeln dazu und läßt es nochmals aufkochen. Diese Sauce muß süßlich-sauer und bitterlich sein und einen angenehmen pikanten Geschmack haben. Sollte sie zu dünn sein, so gibt man etwas Mehl mit Butter dazu. Ist sie nicht dunkel genug, so kann man einige Löffel Karamelzucker dazurühren. Der Fisch, von ungefähr 2 *kg* auf obige Masse wird mit etwas Sauce auf der Schüssel angerichtet und dazu Salzkartoffeln gegeben. Die übrige Sauce wird in einer Sauciere beigegeben.

Die Karauschen.

1128. Karauschen mit Dill. Die Karauschen werden wie die Karpfen zum Kochen vorbereitet. Man ißt sie gern mit Dillsauce. Nachdem man sie gereinigt, geschuppt, ausgenommen, eingesalzen, nach 1 Stunde abgetrocknet und in gereinigter Wurzelzwiebelbrühe abgetrocknet hat, zerquirlt man einen Löffel Mehl mit süßer Sahne verrührt dies auf dem Feuer mit 60 *g* Butter, feingehacktem Dill und einer Prise Pfeffer, vermischt dies mit der durchgegossenen Fischbrühe und gibt die Karauschen noch 1/4 Stunde zum Ziehen vor dem Anrichten in die Sauce.

Karausche.

1129. Passende Saucen zu Karauschen. Die Kümmelsauce und Haushofmeister-, auch Béchamelsauce sind passend zu Karauschen (siehe Saucen).

1130. Gebratene und gebackene Karauschen. Wie gebratene Karpfen — doch kann man sie auch in Ei und Semmel paniert in der Butter braten. Die Butter verkocht man mit saurer Sahne und gibt Dämpfkohl dazu.

Der Hecht.

1131. Grüner Hecht mit Klößchen. Man tötet den Hecht, schuppt ihn, wäscht ihn, nimmt ihn aus, reibt ihn innen und außen mit Salz ab, schneidet handgroße Stücke und läßt ihn zugedeckt einige Stunden stehen. Dann schneidet man in den Fischkessel Zwiebeln in Scheiben, Petersilienwurzel in lange Streifen, bringt dies mit Wasser zum kochen, dazu grob gestoßenen Pfeffer. Den Fisch legt man hinein, erst die Köpfe, dann die Schwänze, darauf die Mittelstücke, so daß das Wasser darüber steht, schäumt ihn, gibt auf 2 *kg* Fisch 250 *g* Butter und läßt ihn langsam gar kochen.

Tranchierter Fisch.

Dann rührt man 1 Löffel Mehl mit 1/8 *l* Milch klar, gibt feingehackte Petersilie hinein, gießt dies zu der Brühe und läßt den Fisch darin noch einmal aufkochen. Indessen muß man die Klößchen schon vorbereitet haben. Man bereitet sie folgendermaßen: Man schabt einen kleinen Hecht aus Haut und Gräten, nimmt 2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Weißbrote, schwitzt eine feingehackte Zwiebel in Butter, dazu die gehackte Hechtleber, das ausgeschabte Fischfleisch und 2 Eier. Dies alles vermischt man gut zu Klößchen, die man in der Hand rund formt und in der Fischbrühe kocht, ehe das Mehl dazu kam, dann herausnimmt und warm stellt, bis der Fisch angerichtet und mit den Klößchen und der Petersilienwurzel garniert wird.

1132. Hecht mit Buttersauce. Man bereitet den Hecht wie in voriger Nummer vor, läßt ihn aber einige Stunden eingesalzen stehen, dann wäscht man ihn vor dem Kochen noch einmal gut aus und setzt den Fisch wie in voriger Nummer mit Zwiebeln und Petersilienwurzel zu. Sobald er kocht, beginnt man ihn abzuschäumen, schmeckt ihn dann mit etwas Wasser und Zitronensaft ab, tut ein großes Stück Butter, (250 *g* auf 3 *kg* Fisch) dazu, quirlt etwas Milch und Mehl klar, welche man zum Verdicken an die Sauce tut, seiht diese durch, quirlt sie mit 2 Eigelb ab und würzt sie nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft.

1133. Hecht, blaugesotten, wiird wie Forelle blaugesotten bereitet. Man gibt dazu braune Butter und Mostrich.

1134. Ölfische, orientalisch. Man bereitet den Fisch wie oben vor und kocht ihn in der Wurzelbrühe unter Zufügung von Pfeffer gar. Dann macht man in einer Pfanne 5 Eßlöffel feines Provenceröl heiß, gießt behutsam einige Tropfen kaltes Wasser hinein und läßt es einige Minuten stehen, dann röstet man in dem Öl etwas Mehl und in Streifen geschnittene, abgebrühte und abgeschälte süße Mandeln, rührt es mit der Fischbrühe, läßt den Fisch noch 10 Minuten darin ziehen und gibt ihn mit der Sauce auf.

1135. Gebackene Ölfische. Man wälzt die einige Stunden gesalzenen Hechte, die man abtrocknet, in Ei und Semmel, macht feines Öl siedend, wirft eine Brotrinde kurze Zeit hinein, um den strengen Geschmack zu benehmen und bäckt die Fische in dem Öl von beiden Seiten goldbraun.

1136. Hecht im Schlafrock. Man nimmt dazu 6 kleine Hechte von gleicher Größe, bereitet sie wie gewöhnlich vor, macht längs des Rückens einen Einschnitt, löst das Fleisch von beiden Seiten von der Rückengräte los und schneidet diese dicht am Kopfe ab, so daß beide Fischhälften am Kopfe bleiben. Dann mariniert man die Hechte mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zwiebeln, bereitet von 750 *g* Hechtfleisch eine lockere Farce, trocknet die Hechte rein ab, legt einen derselben so auf den Tisch, daß die beiden Hälften rechts und links vom Kopfe mit der Fleischseite auf dem Tische liegen, bestreicht beide auf der Hautseite einen halben Finger dick mit Farce und rollt sie vom Schwanz nach dem Kopfe zu auf, so daß sich der Hechtkopf in der Mitte der beiden Rollen befindet. Sind alle Fische so geformt, so bestreicht man den Boden einer runden Schüssel mit einer fingerdicken Farcelage, legt die Hechte so darauf, daß die Rollen aufrecht nebeneinander stehen und die Köpfe über den Rand hinausragen. Hierauf drückt man in jede Farcerolle die obere Hälfte einer Krebsnase, bedeckt das Ganze mit einem Butterpapier und läßt es im Ofen in einer halben Stunde gar werden. Nun nimmt man das Papier ab, füllt in die Mitte ein Krebsragout und gibt eine Krebssauce dazu.

1137. Hecht mit Kapern. Einen Hecht von 1½—2 *kg* schneidet man, nachdem er geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen ist, in Stücke und legt diese nebeneinander in eine passende Kasserolle. Dann schwitzt man einen Eßlöffel voll fein gehackter Petersilie und etwas gehackten Schnittlauch in 125 *g* Butter einige Zeit auf dem Feuer, tut diese Kräuter sowie gestoßenes Gewürz, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und eine in Scheiben geschnittene Zitrone zum Fisch, gießt einige Gläser Weißwein und so viel Wasser, daß er davon bedeckt ist, hinzu und läßt den Fisch 20 Minuten damit kochen. Hierauf macht man die Brühe mit etwas geriebener Semmel seimig, tut einen Löffel voll Kapern und noch 60 *g* Butter dazu, quirlt 3—4 Eidotter mit Weißwein oder Wasser klar, gießt unter fortwährendem Rühren einen Teil der Fleischbrühe zu, tut ein eigroßes Stück Sardellenbutter dazu und gießt dann die Brühe wieder über den Fisch, den man unter öfterem Umschwenken noch einmal damit aufkochen läßt und dann anrichtet.

1138. Hecht mit Meerrettich, schlesisch. Der in Stücken geschnittene Hecht bleibt einige Stunden in Salz stehen und kocht in der Zwiebelgewürzbrühe gar. Dann reibt man Meerrettich, streicht ihn auf den gar gekochten, auf eine Schüssel

gegebenen Fisch, bestreut ihn mit geriebener Semmel und gießt siedende, braune Butter darüber. Man kann auch den Meerrettich mit Essig und Zucker mischen und mit zerlassener Butter und etwas Fischbrühe dünsten und als Sauce extra geben.

1139. Hechtmayonnaise. Man zerlegt den Hecht in Stücke, kocht diese in siedendem Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln und Gewürz, nimmt sie heraus, befreit die Stücke von Haut und Gräten und zerkleinert sie. Indes bereitet man eine gute Mayonnaisensauce, streicht davon auf eine Schüssel, legt eine Schicht Hechtstückchen darauf, dann streicht man wieder Mayonnaise, so zwar, daß die Mayonnaise gleichmäßig wie ein Berg von allen Seiten abfällt, dann putzt man sie mit buntem Aspik, Eiern und Früchten, auch Krebsnasen und grünem Salat aus und stellt sie bis zum Anrichten auf Eis.

1140. Schüsselhecht. Einen Hecht von 1½ *kg*, den man geschuppt, ausgenommen und sauber gewaschen hat, schneidet man in zwei Hälften von den Gräten und dann in zwei fingerbreite Stücke, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und so einige Zeit ziehen läßt. Dann rührt man 250 *g* Butter mit einem Löffel gehackte Petersilie, einer feingehackten Schalotte oder etwas Schnittlauch, 3 Eßlöffel voll geriebene Semmel, 70 *g* gehackte Sardellen, gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß zusammen und verdünnt die Masse mit einer Tasse Wein und kräftiger Bouillon zu einem dicken Brei. Hierauf bestreicht man den Boden einer Schüssel, welche die Ofenhitze vertragen kann, mit etwas von dem Brei, legt die Hechtstücke mit einer abgeschälten und in Scheiben geschnittenen Zitrone, aus der man die Kerne entfernt, abwechselnd darauf, streicht den übrigen Brei darauf und bedeckt die Schüssel mit einem passenden Deckel. Nun läßt man den Fisch im Ofen unter fleißigem Begießen ¾ Stunden dünsten und gießt, wenn die Sauce zu sehr einaekocht ist, etwas Wein und Wasser nach.

1141. Schüsselhecht auf einfache Art. Der Hecht wird in Salzwasser gekocht zerpflückt. Nun bestreicht man eine Porzellanschüssel mit Butter, streut gehackte Kapern und Sardellen darauf, ordnet den Fisch darauf, gibt Zitronensaft, gehackte Sardelle und Butterflöckchen darauf und stellt die Schüssel auf einen Topf mit heißem Wasser in den Ofen, bis es oben braun ist. Man gibt Salzkartoffeln dazu.

1142. Gefüllter Hecht. Man schuppt einen Hecht und nimmt ihn aus, löst dann das Fleisch sehr behutsam mit den Gräten aus der Haut, so daß diese nicht zerreißt, höchstens darf am Rücken ein schmaler Fleischstreifen an der Haut sitzen bleiben. Dies mit dem an der Haut befindlichen Schwanz und Kopf (die Flossen werden abgehackt) wird mit Salz bestreut und fortgestellt. Das Fleisch wird von den Gräten befreit, mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, 2—3 Eiodttern, 3 Semmeln (in Milch geweicht und ausgedrückt), einigen gehackten Sardellen, Parmesankäse, zu einer feinen Farce vermengt, auf das Innere der gut abgetrockneten Fischhaut gestrichen, dieselbe übergeklappt, ihr die frühere Fischform gegeben und zugenäht. In einer Pfanne mit Butter wird der gefüllte Hecht gedämpft und mit einer Sardellensauce aufgegeben.

1143. Hecht mit saurer Sahne. Der in Stücke geschnittene Hecht wird mit Salz, Gewürz, 1 Zwiebel, einer Petersilienwurzel, 1 guten Stück Butter und nicht zu vielem Wasser gar und ziemlich kurz eingekocht. Dann fügt man ½ *l* saure Sahne, einen Löffel voll Kapern, 60 *g* Butter, die man mit einem Löffel Mehl durchgeknetet hat, dazu, läßt den Fisch, unter öfterem Schütteln der Kasserolle kochen, schärft ihn nach Belieben mit etwas Sardellenbutter ab und gibt zuletzt kleine Semmelklöße dazu

1144. Gezupfter Hecht. Nachdem man einen Hecht in Salzwasser gekocht hat, löst man alle Gräten aus, und vermengt den so zerzupften Hecht in Buttersauce, in die man Zitronensaft gegeben hat. Man richtet dies gehäuft auf einer Schüssel an und garniert es mit beliebig ausgestochenem Butterteig, oder gibt es in eine Pastetenform.

1145. Hecht mit Béchamel. Ein schöner Hecht wird, nachdem er vorbereitet ist, aus Haut und Gräten gelöst, dabei schneidet man das Fleisch in schräge 1 *cm* dicke Streifen, die man mit Butter vorsichtig in einer Pfanne weich dünstet. Haut, Kopf und Gräten hat man ausgekocht, die Brühe durchgeseiht und mit den üblichen Zutaten zu einer kräftigen Béchamelsauce gekocht. Von dieser gibt man in eine tiefe Porzellanschüssel, füllt schichtweise Fischstreifen und Sauce in dieselbe, gibt Béchamelsauce oben drüber, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, gibt Butterflöckchen drauf und bäckt die Form im heißen Ofen goldgelb.

1146. Hecht in Aspik wie Karpfen in Aspik.

1147. Hecht en manteau. Der Fisch wird abgezogen und in eine Marinade von Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat über Nacht gelegt. Eine Stunde vor dem Gebrauch wird er herausgenommen, die Marinade durch ein Sieb gegossen. In $^1/_4$ *l* der Flüssigkeit verrührt man nun 2 Dotter, 60 *g* Mehl, 30 *g* Butter über dem Feuer zu einem Crême. Wenn dieses erkaltet ist, bestreicht man den Fisch auf beiden Seiten damit, bestreut ihn mit geriebenem Weißbrot und bäckt ihn in reichlich Butter unter fleißigem Begießen zu schöner Kruste. Krebs- und Sardellensauce wird dazu gegeben.

1148. Frikassee von Hecht. Man salzt die in Stücken geschnittenen Hechte, läßt sie einige Stunden stehen, trocknet sie dann gut ab und kocht sie in Wurzelbrühe mit Zwiebeln, Gewürz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt, schäumt sie ab und nimmt sie, sobald sie gar sind, heraus, befreit sie von Haut und Gräten und ordnet sie auf einer Schüssel. Nun bereitet man aus einem anderen Fisch eine gute Farce, rollt lange Walzen, die man in Scheiben schneidet und zur Hälfte in Butter bäckt, zur Hälfte in der Brühe kocht und um die Fischschnitte legt. Außerdem füllt man mit der Farce eine Anzahl Krebsnasen und verziert mit diesen und den Krebsschwänzen die Schüssel. Indes bereitet man eine Fricasseesauce, die darüber so gegossen wird, daß die Krebse oben unbedeckt bleiben. Man beträufelt das Frikassee mit Krebsbutter.

Der Zander.

1149. Ganzer Zander, Sandbarsch, Schill. Nachdem man den Zander geputzt, ausgenommen und gut gewaschen hat, haut man die Flossen ab, stutzt den Schwanz rund und macht von beiden Seiten vom Rücken nach dem Bauch zu 4—5 gerade oder gebogene tiefe Einschnitte mit der Messerspitze. Dann bindet man die Kiemendeckel mit Bindfaden fest, legt den Zander auf den Einsatz der Fischwanne auf den Bauch. Nun gießt man so viel heißes Wasser dazu, daß der Zander davon bedeckt ist, salzt ihn und läßt ihn auf starkem Feuer aufkochen. Nachdem man den Schaum rein abgenommen, läßt man den Fisch gut zugedeckt vollends nachziehen. Beim Anrichten hebt man den Zander mit dem Einsatz heraus, läßt das Wasser ablaufen, läßt den Fisch mit dem Bauch nach unten auf eine mit einer Serviette versehene lange Schüssel gleiten und garniert ihn mit frischer, gewaschener Petersilie und rund geschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln. Als Sauce gibt man entweder braune, zerlassene Butter dazu, oder eine holländische Sauce.

1150. Sautierter Zander mit Sauce Ravigote. Wird bereitet wie sautierter Lachs Nr. 1100, nur daß statt des Ragout eine Ravigotesauce gegeben wird. Doch gibt man auch den Zander mit Ragout fin.

1151. Ganzer Zander, farciert, à la Normandie. Nachdem man den Zander vorbereitet, gewaschen und auf dem Rücken ein paarmal eingeschnitten hat, füllt man den Bauch mit einer feinen, von 750 *g* Hecht oder Zander bereiteten Fischfarce, in welche man feingehackte Petersilie, Schnittlauch und Champignons gemischt hat. Dann legt man den Zander auf den Bauch in eine dick mit Butter bestrichene Bratpfanne, salzt ihn und bestreut ihn dick mit in Butter einpassierten gehackten Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, bedeckt ihn mit einem Butterpapier, gießt eine halbe Flasche Weißwein und etwas Bouillon dazu und läßt ihn im Ofen unter fleißigem Begießen in $^1/_2$ Stunde gar dämpfen. Von einem frischen Weißbrot schneidet man die Rinde ab, di Brötchen in herzförmige Stückchen, bestreicht sie mit Butter, stellt sie einen Augenblick in den Ofen und legt sie zu dem Zander, ehe er gar ist, damit sie sich mit dem Fond desselben vollsaugen. Inzwischen hat man eine weiße Kräutersauce bereitet 50 Austern von den Bärten befreit, mit Weißwein und Zitronensäure auf dem Feuer steif gemacht, und in dem Fond der Sauce verkocht. Nun richtet man den Zander auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit den Semmelcroutons und bedeckt ihn mit den Austern, die man mit etwas Sauce und einem Stück Butter durchgeschwenkt hat. Die übrige Sauce verdünnt man mit dem Fisch und gibt sie in einer Sauciere extra

1152. Zander sautiert mit feinen Kräutern. Wird wie sautierte Forelle bereitet.

1153. Große Filets von Zander gebacken. Man spaltet den gesäuberten und gesalzenen Zander in zwei Teile, die man aus den Gräten löst und Kopf und Schwanz entfernt; darauf mariniert man die Filets in Provenceröl, Estragon, Essig, Pfeffer, Salz und aromatischen Kräutern, trocknet sie nach einigen Stunden ab, bestreicht sie mit Ei und geriebener Semmel mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Krebsbutter, gießt etwas Jus von Fleisch darauf und bäckt sie im Ofen hellbraun. Dazu paßt Champignonsauce.

1154. Zander mit Béchamel. Man schneidet von einem zum Kochen vorbereiteten Zander kleine Stücke, die man aus Haut und Gräten nimmt. Dann legt man sie in zerlassene Butter, läßt sie dünsten, fügt etwas Wasser und Salz zu und gibt sie, wenn sie gar sind, auf ein Sieb. Hierauf bereitet man eine Béchamelsauce, vermischt sie mit dem Fischfond, kocht die Sauce unter fortwährendem Rühren dick ein, zieht sie mit Eidotter ab, fügt Parmesankäse daran, ordnet den Fisch auf eine Schüssel, nach Belieben mit einem Teigrand, und gibt die Sauce darüber.

1155. Mayonnaise von Zander. Der Zander wird vorbereitet, beim Ausnehmen aber nur so wenig wie möglich aufgeschnitten, gewaschen und, nachdem man 1 oder 2 geputzte Mohrrüben in den Bauch gesteckt hat, damit dieser beim Kochen nicht zusammenfällt, kocht man ihn in Wasser und Salz, mit 1 Zwiebel und etwas Essig gar. Ist er erkaltet, nimmt man ihn heraus, trocknet ihn ab, entfernt die Mohrrüben aus dem Bauch, legt ihn auf ein Blech, bereitet eine geschlagene Mayonnaisensauce und gießt sie, sobald sie anfängt dick zu werden, in einem Guß über den Zander, so daß dieser glatt und dick davon bedeckt ist. Hat man nun die Sauce auf dem

Zander an einem kühlen Orte fest werden lassen, so dekoriert man denselben mit Croutons von Fleischgallerte, mit Krebsschwänzen und mit kleinen runden Semmelcroutons, die man geröstet und mit Kaviar bestrichen hat. Statt den Zander ganz zu geben, kann man ihn, wie bei der Hechtmayonnaise, zerteilen und wie dort behandeln.

1156. Zander mit Petersiliensauce. Wie grüner Hecht mit Klößchen.

1157. Gratin und Pastete von Zander. Man teilt die Zander, die man verwenden will, in zwei Teile. Den einen löst man aus der Haut und schneidet ihn in kleine Stücke, von dem anderen bereitet man eine lockere, wohlschmeckende Fischfarce. Dann streicht man eine Pastetenform glatt mit Butter aus, belegt den Boden mit Farce, darauf den Fisch, dann wieder Farce, dann Fisch, bis alles verbraucht ist. Nun setzt man das Gratin in ein heißes Wasserbad und läßt es eine Stunde backen, läßt es verkühlen, stürzt es aus der Form, bezieht das Gratin mit Béchamelsauce, verziert es mit Trüffeln oder Champignons und Krebsschwänzen und mit Halbmonden von Blätterteig. Wenn man keine Form hat, dressiert man das Gratin auf einer Pastetenschüssel und bäckt es in Teig.

1158. Gespickter Zander mit Ragout fin. Ein Zander von $1\frac{1}{2}$—2 *kg* wird abgezogen, sehr sorgfältig mit feinen Speckstreifen gespickt. In eine Bratpfanne gibt man Zwiebeln, Mohrrüben, Sardellen, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 1 Tasse Bouillon, 125 *g* Butter, läßt den Fisch darin $\frac{1}{2}$ Stunde weich kochen, zuletzt aber gelblich anbraten. Aus der Sauce nimmt man ihn heraus, seiht diese durch, verdickt und schmeckt sie zu einer feinen Ragoutsauce mit Eigelb und Sahne ab und legt die zu einem feinen Ragout gehörenden Klöße, Krebse, Gehirn usw. bestimmten Stücke hinein, gibt den Fisch auf eine Schüssel, das Ragout darein und garniert es mit Fleurons.

1159. Fischsalat. Hierzu nimmt man nicht nur Zander, sondern jeden sich blätternden Fisch, kocht ihn in Wurzelbrühe, etwas scharf gesalzen, wie jeden Fisch, legt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb, blättert ihn in kleine, entgrätete Stücke. Dann wäscht man Kopfsalat und zerpflückt ihn in kleine Blätter, vermischt ihn mit Öl, Essig und Salz, tut etwas auf die Schüssel, darunter die Fische recht hoch angerichtet und deckt es mit einer recht dicken Remouladensauce zu. Man garniert den Salat zierlich mit türkischem Weizen, geräuchertem Lachs, Kapern, Pfeffergurken, Kirschen, hartgekochten Eiern und grünem Salat.

1160. Granate von Zander. Einen Zander von 2 *kg* schneidet man aus Haut und Gräten, die eine Zanderhälfte zerlegt man in schräge Scheiben, die man koteletteförmig zustutzt, die andere Hälfte schneidet man in $2\frac{1}{2}$ cm breite und 8 cm lange viereckige Streifen. Diese schneidet man in gleichmäßigen Entfernungen bis zur Hälfte ein und klemmt in jeden Einschnitt eine halbmondförmige Trüffel-, Rinderzungen- oder Pfeffergurkenscheiben. Von dem Fischabfall und 500 *g* aus Haut und Gräten geschnittenem Hechtfleisch macht man mit 200 *g* geweichter Semmel, 200 *g* Butter und 1 Ei eine nicht zu feste Fischfüllung. Von dieser Farce streicht man auf eine runde Schüssel, in deren Mitte man einen runden, mit Speckscheiben belegten Ausstecher gestellt hat, rings um diesen einen 3 Finger hohen und 2 Finger breiten Rand. Diesen belegt man abwechselnd mit einem verzierten und einem unverzierten Fischfilet, drückt die Filets fest auf die Farce an und klemmt die Enden derselben zwischen dem Ausstecher und der Farce fest. Nun bedeckt man das Ganze mit dünnen Speckscheiben und einem Butterpapier und läßt es im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gar werden. Von einem Schock abgekochter Krebse bricht man die Schwänze aus und macht mit den fein gestoßenen Schalen und 125 *g* Butter Krebsbutter. Nachdem man nun mit der aus den Fischgerippen gezogenen Brühe eine Sauce bereitet hat, verrührt man einen Teil der Krebsbutter darin und schwenkt die Krebsschwänze mit etwas Sauce durch. Beim Anrichten nimmt man die Speckbarden von der Granate, entfernt die Flüssigkeit mit einem Löffel, bestreicht die dekorierten Filets mit Krebsbutter, die glatten aber mit Fleischextrakt, füllt die Krebsschwänze in die Mitte und umkränzt sie mit recht weißen Champignons. Die übrige Sauce gibt man besonders dazu.

Der Aal.

1161. Gedämpfter Aal. Nachdem man den Aal (nach Nr. 3, S. 91) getötet, abgehäutet und rein geputzt hat, rollt man ihn schneckenförmig zusammen, so daß der Schweif zuerst einwärts gedreht wird, und der Kopf nach auswärts gerichtet steht. Damit nun der Aal in dieser Lage bleibt, wird er mit kleinen Spießen durchstochen, auf den Einsatz der Fischwanne gebunden und gesalzen. In die Fischwanne gibt man unterdessen 160 *g* Butter, 1 kleine Zwiebel, etwas Wurzelwerk, alles in Scheiben geschnitten, etwas Thymian, von jeder Gattung Gewürz 5 Körner und 1 Lorbeerblatt; dies läßt man ankochen, legt dann den Aal darauf, begießt ihn mit $\frac{1}{2}$ *l* Rotwein und so viel Suppe, daß die Flüssigkeit den Fisch bedeckt. So läßt man ihn ungefähr $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde zugedeckt dünsten. Sodann hebt man ihn mit dem Einsatz heraus, entfernt dann den Bindfaden und legt den Aal auf die Schüssel. Von dem Saft wird mit etwas Butter und Mehl eine Sauce abgerührt, diese dann passiert und entfettet, etwas Madeirawein dazu gegeben, aufgekocht und in einer Sauciere beigegeben.

1162. Gekochter Aal mit Salbei. Einen großen oder mehrere kleine Aale reibt man mit Salz ab, schneidet den Kopf dicht an den Kiemen ab, damit man die Galle nicht verletzt, und teilt den großen Aal in 2—3 Finger breite Stücke, aus denen man mit einem Holzlöffelstiel die Eingeweide herausstößt. Dann werden die Stücke recht sauber gewaschen, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblatt, Pfeffer, etwas Essig und Salbei in eine Kasserolle getan, und mit so vielem Wasser, daß es darüber steht, in 20 Minuten auf raschem Feuer gar und kurz eingekocht. Die Brühe kann man mit etwas Butter und Mehl, welches man zusammen einbrennt, seimig machen und den Aal mit in der Schale gekochten Kartoffeln und Gurkensalat zur Tafel geben.

1163. Aal blau gesotten. (Siehe I. Abteilung.) Wird mit Weinessig geblaut wie Karpfen und Hechte und ebenso in stark gewürzter Wurzelbrühe gekocht. Die Aalstücke werden mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, dazu Essig und Öl gegeben.

1164. Aal bürgerlich gekocht. Man bereitet ihn wie blau gesotten, fügt aber an die Sauce 1 Gläschen Weißwein und schärft die durchgegossene Wurzelbrühe, die man mit etwas Mehl verdickt mit Sardellen.

1165. Gebratener Aal mit Weinsauce. Man bratet den Aal auf dem Rost (siehe Hecht und Zander) und verkocht die Butter mit 1 Glas Rotwein, Zwiebeln und Gewürzkräutern mit Zitronensaft abgeschärft und mit Mehlschwitze verdickt.

1166. Aal mit Ragout fin, wie Karpfen mit Ragout fin.

1167. Aal, gespickt am Spieß, wie Karpfen am Spieß, nur fügt man einige Salbeiblätter in das bebutterte Papier.

1168. Aal in Aspik, wie die bereits beschriebenen Fische in Aspik. Man kann zu dem Gelee etwas von der Aalbrühe verwenden, doch muß es vor dem Klären des Aspik geschehen.

1169. Aal mit grüner Sauce, wie grüner Hecht mit Petersiliensauce und Klößen.

1170. Marinierter Aal, wie marinierter Lachs.

1171. Aal-Bastion. Man schneidet den eben getrockneten Aal auf, löst das Rückgrat aus, füllt ihn mit einer feinen Fischfarce, näht ihn zu, läßt ihn in Wurzelbrühe gar kochen, kalt werden, schneidet ihn in Stücke und überzieht ihn mit Gelee, das man aus Kraftbrühe von Rind- und Kalbfleisch, Kalbsfüßen, Zwiebeln, Schalotten und 2 Lorbeerblättern bereitet, indem man diese mit Weißei klärt und erkalten läßt, mit 1 Flasche Weißwein, 1 Glas Weinessig, dem Saft einer Zitrone, ein wenig Salz und der steifen Bouillon unter langsamem Rühren einige Male bei gelindem Feuer aufkocht, sie dann zudeckt und nur warm stellt. Hierauf gibt man sie durch ein Tuch mit untergestelltem Gefäß und wiederholt dies bis sie ganz klar ist. Ein leichteres Gelee ist es, wenn man den geklärten Stand der Fischbrühe zu gleichen Teilen mit Wasser, Essig, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz, aromatischen Kräutern und dem Stande von Kalbsfüßen verkocht, sie mit Weißei klärt, etwas Essig und Zitronensaft nachgießt und sie durch ein Tuch oder den Geleebeutel gießt. Dieser Aal-Bastion wird ein prachtvolles Schaustück zu kaltem Buffet, wenn man einen Sockel (Untersatz) von in Butter und Wasser ausgequollenem steifen Reis bereitet, den man mit Kräuterbutter bestreicht und darauf zierlich die glacierten Aalstücke schichtet. Den Rand der Schüssel putzt man mit gebackener Seezunge aus

Randform.

1172. Aal-Fricassee, französisch. Ein großer abgezogener gesäuberter Aal wird in Stücke geschnitten, Kopf und Schwanz fortgeworfen, mit einem großen Stück (125 *g*) Butter, Champignons (frische oder im eigenen Saft eingekochte) in einer Kasserolle 10—12 Minuten auf dem Feuer geschwitzt; man stäubt etwas Mehl darüber, gießt ½ *l* helle Fleischbrühe, ½ *l* Weißwein darüber, rührt es mit einem Holzlöffel um, bis es kocht, fügt 10—12 Schalotten, etwas Petersilie, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine Zehe Knoblauch, Pfeffer und Salz hinzu, läßt dies etwas einkochen, legt den Aal, Champignons und Schalotten auf eine Schüssel, setzt ihn im Wasserbade (bain-marie) warm, kocht die Sauce etwas ein, entfettet sie, seiht sie durch, legiert sie mit 3 Eidottern, schärft sie mit Zitronensäure und richtet sie über dem Fisch an. Auch kleine Klößchen von Fischfarce kann man hinzufügen.

1173. Aal in Bier. Der Aal wird wie Karpfen in Bier (siehe Nr. 1113) gekocht, nur daß man leichtes Weißbier nimmt und den Pfefferkuchen wie das Blut fortläßt.

1174. Aal-Filet nach französischer Weise. Der abgezogene Aal wird der Länge nach gespalten, von der Mittelgräte befreit und mit Weißwein, Pfeffer,

Salz, Zwiebelscheiben und Petersilie weich gekocht, dann läßt man ihn ablaufen, schneidet ihn in Streifen, die man zierlich auf einer Schüssel anrichtet und mit der durchgestrichenen, etwas verdickten, mit Anchovis, Butter und Cayenne-Pfeffer gewürzten Sauce übergießt und mit Champignons garniert.

1175. Aal auf holländische Art. Man reibt den Schleim vom Aal mit Salz ab und schneidet Kopf und Schwanz ab, ritzt die Haut von unten bis oben auf, löst die Gräten heraus, klopft den Aal mit dem Rücken des Messers, breitet ihn auf den Tisch aus, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, Majoran und Thymian. Hierauf hackt man Kerbel und Sauerampfer fein und vermengt sie mit dickem, in Butter ausgequollenem Reis, damit bestreicht man den Aal inwendig, schlägt ihn der Länge nach zusammen, durchsticht ihn mit einer Spicknadel und bindet ihn mit Bindfaden fest. Der Aal wird in Salzwasser gar gekocht, dann vorsichtig herausgenommen und mit einer warmen Buttersauce angerichtet.

1176. Spickaal oder geräucherten Aal zu kochen als Beilage zu grünen Erbsen. Der Spickaal wird rein abgewaschen, in Stücke geschnitten, mit Bier, Zwiebeln, Gewürz, Salz, Lorbeerblättern und Zitronenscheiben wie der Bierkarpfen in Nr. 1113 gekocht, die Brühe mit 1 Stück Butter, in welches man Mehl geknetet, seimig gemacht. Will man ihn als Beilage zu grünen Erbsen verwenden, so kocht man ihn in Wasser und Salz gar, befreit die Stücke von der Haut, bestreut sie mit Pfeffer, paniert sie in zerlassener Butter und geriebener Semmel und röstet sie zu schöner Farbe.

1177. Schmerlen, Schmerlinge, Bartgrundeln, Plötzel und andere kleine Fische. Man brüht die Fische mit kochendem Wasser, reibt sie ab, kocht sie in Wasser mit Salz, etwas Essig, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz und gehackter Petersilie, macht die Sauce mit etwas Buttermehl seimig und schärft sie mit Sardellenbutter ab. Man kann die Fische auch backen oder braten.

1178. Barben. Der Barbe ist ein wohlschmeckender, nahrhafter Fisch, gehört zum Geschlecht der Karpfen und wird auch wie dieser in der Kochkunst bereitet. Er wird blau gesotten, grilliert und gebraten, mit polnischer oder anderer Sauce gegeben.

Der Barsch.

1179. Der Barsch oder Bars. Der Barsch ist in den Monaten Juni bis Februar sehr wohlschmeckend, doch seiner vielen Gräten wegen wenig beliebt. Er wird wie die vorher beschriebenen Hechte und Forellen bereitet. Man bäckt ihn, mariniert ihn und gibt dazu Essig und Öl oder frische Butter, gibt ihn gekocht mit Kapernsauce oder mit Remouladen- oder Petersiliensauce.

1180. Barsch auf holländische Art. Eine Anzahl kleiner Barsche werden geschuppt, ausgenommen und ganz in einen Fischkessel gelegt, dann schneidet man Wurzelwerk recht fein, von jedem eine Obertasse voll, schwitzt dies in 125 *g* Butter mit etwas Pfeffer und Salz etwa 10 Minuten lang, tut sie über den Fisch, streut etwas gewiegte Petersilie dazu, läßt alles noch einige Minuten dünsten und richtet den Fisch in der Sauce mit dem Wurzelwerk an.

1181. Barsch mit Eiern. Nachdem man den Barsch gereinigt und eine Stunde eingesalzen hat, trocknet man ihn ab, kocht ihn in Salzwasser, übergießt ihn mit brauner Butter und bestreut ihn mit hart gekochten und gehackten Eiern.

1182. Barsch mit Kraftbrühe. Mittelgroßem Barschen wird die Haut abgezogen, das Rückgrat herausgenommen, dann schneidet man ihn in Stücke. Indes hat man eine recht kräftige Wurzelbrühe bereitet und mit 1 Stück Butter, 1 Teil Weißwein, Gewürz, Essig, Pfeffer, Salz und einigen Schalotten wohlschmeckend gemacht und läßt den Fisch darin gar kochen und erkalten. Dann wiegt man gut gereinigte Sardellen fein, 1 Löffel voll Kapern fügt man der kräftigen Brühe zu, läßt alles wieder heiß werden, aber nicht kochen und gibt zuletzt etwas Zitronensaft zu. Man nimmt den Barsch aus der Brühe, in der man ihn im Wasserbade warm hielt, gießt die Sauce darüber und richtet ihn warm oder kalt an, je nach Belieben.

1183. Barsch mit Gemüse und Mayonnaise. Nachdem man mittelgroße Barsche geschuppt hat, löst man das Fleisch mit der Haut von den Gräten, bestreut es mit Salz und Pfeffer, dämpft es in Butter mit etwas Wasser und Zitronensaft gar und läßt es dann erkalten. Dann bereitet man eine geschlagene Mayonnaisen-Sauce, taucht, sobald diese anfängt, dick zu werden, die Filets hinein und legt sie auf eine Schüssel. Sobald die Sauce fest geworden ist, richtet man die Barsch-Filets kranzförmig auf einer runden Schüssel an, tut ein Gemisch von kaltem Gemüse (Spargel, Blumenkohl, grüne Bohnen, grüne Erbsen) in die Mitte und garniert die Barsch-Filets ringsum mit diesen Gemüsen, die man nur mit Öl und Essig durchschwenkt und einzeln nach den Farben ordnet.

1184. Bleie. Der Blei gehört zum Geschlecht der Karpfen und wird wie dieser blau gesotten, in Bier gekocht, mit polnischer Sauce usw. Er ist im Winter am wohlschmeckendsten, doch das Fleisch der Bleie ist nicht so zart, wie das der Karpfen.

1185. Brachsen oder Brasse. Flußfisch, zu dem die Goldbrasse, die Sackbrasse, die Zahnbrasse und die Rotschüppe gehört und welcher dem Karpfen ähnlich ist; wird wie dieser bereitet.

Der Dorsch und Schellfisch.

1186. Dorsch und Schellfisch gekocht, natürlich. Man schuppt und wäscht ihn, nimmt ihn aus, schneidet Kopf und Flossen fort, wäscht ihn nochmals tüchtig und läßt ihn 2 Stunden in Brunnenwasser wässern, dann reibt man ihn tüchtig mit Salz ab, kocht ihn in Wurzelbrühe oder in Salzwasser mit Zwiebeln und Gewürz und gibt ihn mit brauner Butter und Senf auf.

1187. Gebackener Dorsch mit Kartoffeln. Man zerteilt den gereinigten und gesalzenen Fisch in große Stücke, kocht diese in Salzwasser, läßt sie erkalten und nimmt die Gräten ab; dann streicht man eine Pfanne mit Butter aus, belegt den Boden mit frisch in der Schale gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, überstreut dieselben mit Pfeffer, Salz und gehackten Zwiebeln, legt kleine Stückchen frische Butter

Dorsch.

darauf, schichtet die Fische darüber, bestreut sie mit geriebener Semmel, träufelt darüber saure Sahne, schichtet wieder Kartoffeln und darauf Fisch. Man bestreut die letzte Schicht mit geriebener Semmel, begießt sie mit Sahne, legt einige Stücke Butter darauf und bäckt das Ganze $1/4$ Stunde.

1188. Dorsch-Granate mit Ragout fin. Man bereitet die Dorschstücke wie oben zum Braten vor, bratet sie in Butter, zerpflückt die Stücke, bereitet davon eine Farce von 125 *g* Butter, dem Fisch, 4 geweichten Weißbroten, 4 Eidottern, je einer Prise Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, etwas Zwiebel und wenn man es liebt, etwas Muskatblüte. Die Farce wird durch ein Sieb getrieben, in eine mit Butter ausgestrichene Form oder eine Kasserolle geschichtet, darauf Ragout fin, dann wieder die Farce. Diese Granate setzt man mit der Form in ein Wasserbad, läßt sie 1 Stunde kochen, stürzt sie aus und gibt dazu Fricassee-Sauce.

1189. Dorsch und Schellfisch mit feinen Kräutern. Zubereitung wie beim Zander.

1190. Schellfisch mit Béchamel. Der Fisch wird wie Hecht in Nr. 1145 gekocht und dazu eine Béchamelsauce bereitet.

1191. Schellfisch mit Linsen. Der Fisch wird in Salzwasser mit Wurzelwerk gekocht, entgrätet und zerpflückt und mit in Fleischbrühe weich gekochten Linsen vermischt, die mit einigen Gewürznelken abgeschmeckt sind.

1192. Schellfisch mit grünen Erbsen. Die Bereitung wie in voriger Nummer, nur daß die Gewürznelken fortgelassen werden und dafür etwas Pfeffer daran kommt.

1193. Schellfisch mit Teltower Rübchen. Die zerschnittenen gekochten Fische werden unter mit Butter, Zucker und Fleischextrakt abgekochten Teltower Rübchen vermischt.

1194. Schellfisch mit Sauerkohl. Ebenso wohlschmeckend ist eine Vermischung des Schellfisches mit Sauerkohl.

1195. Kaul-Barsche. Man schuppt die Kaul-Barsche auf einem Reibeisen, nimmt sie aus, schneidet die stacheligen Flossen ab und kocht sie mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Gewürz, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer mit so vielem Wasser, daß sie davon bedeckt sind, auf raschem Feuer gar und kurz ein. Dann macht man eine Einbrenne von Butter mit 1 Löffel Mehl und gehackter Petersilie, tut diese an die Fische, läßt sie damit kochen und schärft sie mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer ab.

1196. Gründling, Kreßling oder Gründel gehört zur Familie der Karpfen und wird wie dieser bereitet: blau gesotten, gebacken mit Butter- oder Weinsauce.

Die Seezunge.

1197. Seezunge. Die Seezungen werden nicht geschuppt, sondern man löst die Haut erst von der einen Seite des Schwanzes mit den Fingern los und zieht sie mit einem Ruck vom Schwanz bis zum Kopf ab. Dann wiederholt man das-

selbe Verfahren auch auf der anderen Seite, nimmt den Fisch wie die Steinbutte aus, stutzt die Flossen kurz und schneidet die Köpfe ab. Nun kocht man sie ganz oder in 2—3 Stücke geschnitten in Salzwasser in einigen Minuten gar und gibt sie mit verschiedenen Saucen zur Tafel. Eine große Seezunge reicht für 3, eine kleinere für 1 oder 2 Personen.

1198. Seezungen mit Kräutersauce. Man zerschneidet den Fisch in mehrere Stücke und gibt auf 1 *kg* Fisch 125 *g* Butter in die Bratpfanne, zerschneidet 1 Zwiebel in dünne Scheiben, gibt sie, wie auch eine in mehrere Stücke geschnittene Tomate zur Butter, reibt den Fisch, nachdem er gehörig geputzt und geschuppt wurde, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Gewürznelken und Piment, wie auch der Schale von 1 Zitrone, die man auf dem Reibeisen abreibt, ein, bestäubt ihn ein wenig mit Mehl und legt ihn gleichfalls in die Butter, gibt ihn in die Röhre, welche nicht zu heiß sein darf, und läßt ihn 1/4 Stunde lang braten, währenddessen schneidet man 1 Büschel aromatische Küchenkräuter fein und gibt 1 Eßlöffel davon zu dem bratenden Fisch. Schließlich nimmt man 1/4 *l* dicke, saure Sahne, rührt sie mit 1 Dotter, 1 Eßlöffel voll feinem Mehl, 1 Eßlöffel voll Essig ab, gießt sie über den bratenden Fisch, läßt es noch einige Minuten braten, richtet dann den Fisch auf einer Schüssel an, gießt die Sauce durch ein Sieb darüber und gibt ihn schnell zur Tafel. Die Kräutersauce kommt in die Sauciere.

1199. Gebackene Seezunge. Nachdem man den Fisch ausgenommen, zieht man die am Schwanze mit dem Messer etwas gelockerte Haut bis über den Kopf ab, wäscht den Fisch, schneidet ihn in grade oder schräge Stücke, salzt dieselben 1 Stunde ein, mariniert sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei, geriebenem Weißbrot und bäckt sie in der Pfanne auf beiden Seiten hellbraun. Man garniert sie mit Zitronenvierteln sowie mit Kopfsalat.

1200. Gratinierte Seezungen. Nachdem man die Haut der Seezungen abgezogen hat, löst man das Fleisch von den Gräten, wodurch man 4 Filets von jeder Seezunge erhält, die man mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern und Zitronensaft mariniert. Von dem Abgang und etwas Hechtfleisch macht man eine lockere Farce und vermischt diese mit feinen Kräutern. Dann legt man in einem mit Butter bestrichenen flachen Geschirr je 2 Filets so zusammen, daß dadurch die eine Hälfte jeder Seezunge wieder hergestellt ist, bestreicht sie mit einer Lage Farce, auf die man die anderen Filets wie vorher zusammenlegt, so daß man die Seezungen in ihrer früheren Gestalt wieder erhält. Hierauf bestreicht man sie nochmals dünn mit Farce, bestreut sie mit in Butter geschwitzten gehackten Kräutern, wie Petersilie, Schnittlauch und Champignons, gießt 1/2 Flasche Weißwein darauf, bedeckt die Fische mit einem Butterpapier und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen in 1/4 Stunde gar und kurz einschmoren. Nun richtet man die Fische an, spült den Fond mit etwas Fleischbrühe los und vermischt ihn mit einer dicken Kräutersauce, mit welcher man die Seezungen maskiert.

1201. Seezunge gebacken, englisch oder au gratin. Man zieht 1 Seezunge die Haut ab, nimmt sie aus, wäscht sie, säubert sie, legt sie ganz oder in Stücke auf eine fett gebutterte Kasserolle, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, fein gehackten Champignons, Schalotten und Petersilie, gießt weiße Coulis darüber und bäckt den Fisch im mäßig heißen Ofen. Man richtet ihn auf durchwärmter

Schüssel an, verkocht die Sauce mit 1 Stückchen frischer Butter, dem Safte 1/2 Zitrone und übergießt damit den Fisch.

1202. Gekochte große Seezunge. Man nimmt dazu große Seezungen, zieht die Haut ab, nimmt sie aus, schneidet den Kopf ab, stutzt die Flossen, legt sie in die längliche Fischwanne auf den Fischheber in Wasser, fügt das nötige Salz und 1 Löffel Essig bei und bringt den Fisch schnell zum Kochen, dann tut man 1 Löffel Butter daran und läßt den Fisch im siedenden Wasser noch 8 Minuten ziehen. Löst sich der Fisch leicht von der Gräte, so nimmt man ihn heraus, legt ihn auf die durchwärmte Schüssel, garniert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben oder ausgestochenen, gekochten Kartoffeln und gibt dazu eine Austern-, Hummer-, Krebs-, Sardellen-, Kapern- oder holländische Sauce.

1203. Seezungen-Mayonnaise wie Lachs-Mayonnaise.

1204. Seezungensalat. (Siehe Fischsalat.)

1205. Sautierte Filets von Seezungen mit Weißwein. Man löst die Filets der Seezungen, schneidet jedes in 2 Teile, welche man mit Salz bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. In einer flachen Kasserolle wird 1 Stück Butter geschmolzen, die Seezungenstücke hineingelegt und mit so viel Weißwein übergossen, daß sie damit bedeckt sind. Man läßt sie etwa 10 Minuten lang verdeckt langsam gar kochen. Während der Zeit schmilzt man ein wenig Butter, tut Mehl dazu, rührt die Fischbrühe damit klar und kocht eine nicht zu dicke Sauce, welche man mit einigen Eigelben abzieht, durchgießt und dann mit Zitronensaft und 1 Stück Butter vermischt. Man garniert den Fisch mit gefüllten Tomaten.

1206. Rotzungen. Diese sehr ergiebigen Fische, die im Geschmack den Seezungen ähnlich, aber kaum ein Drittel so teuer sind, werden stets auf beiden Seiten von der oberen Haut befreit und können genau wie die Seezungen bereitet werden. Deshalb gelten diese Rezepte auch für die Rotzungen.

Die Scholle.

Die Scholle ist ein sonderbar gebauter Fisch, der breit, rund und ganz platt gedrückt ist, so daß er einem gespaltenen Fisch sehr ähnlich sieht, weshalb diese Art auch noch Platt- oder Halbfische heißen. Sie liegen größtenteils auf dem Meeresgrunde, bis an den Kopf im Sande versteckt und lauern auf Raub, der in kleinen Fischen, Muscheln und Würmern besteht.

1207. Gedörrte Schollen zu wässern und zu kochen. Die Scholle wird gewässert, dann läßt man sie in Wasser ziemlich kochend heiß werden, legt sie ganz in braune Butter, läßt sie noch ein wenig auf dem Feuer dünsten, und richtet sie mit brauner Butter und darin gerösteter Semmelkrume an.

1208. Frische Schollen gekocht. Die frische Scholle wird auf der weißen Seite ausgenommen, geschuppt und gut abgewaschen; dann kocht man sie wie andere Fische in Salzwasser gar. Man gibt geriebenen Meerrettich und gelbe Eiersauce (holländische Sauce) dazu.

1209. Frische Schollen gebraten. Nachdem sie ausgenommen, geschuppt und gewaschen sind, schneidet man sie, wenn sie groß sind, in Stücke und salzt dieselben 1 Stunde lang ein. Hierauf werden sie mit einem Tuche abgetrocknet, in geriebener Semmel oder Mehl umgewendet und in hellbrauner Butter gut gebacken. Beim Anrichten belegt man sie mit Petersilie.

1210. Frische Schollen mit grünen Erbsen. Die ausgewässerten Schollen legt man in die Fischwanne, gießt lauwarmes, gesalzenes Wasser darauf, läßt sie darin zugedeckt eine gute halbe Stunde liegen, gießt das Wasser ab und heißes, doch nicht kochendes, darauf, läßt sie darin $1/4$ Stunde ziehen, legt sie dann auf ein reines Brett, damit das Wasser ablaufe, bestreut sie mit Salz und legt sie auf die Anrichteschüssel. Nun kocht man grüne Erbsen, gibt in Butter geröstete, gewiegte Petersilie in Bouillon hinein und gibt die Schollen zu den grünen Erbsen.

1211. Scholle mit verschiedenen Saucen. Die Scholle wird wie in Nr. 1208 gekocht, dazu eine der folgenden Saucen gegeben.

1. Zerlassene Butter und Senf.

2. Petersilien-Sauce. Man nimmt etwas Butter, schwitzt einen Eßlöffel voll Mehl, gibt alsdann Bouillon oder Wasser dazu, ferner etwas Fischwasser, ein bißchen Essig und Zucker, läßt alles aufkochen und rührt alsdann reichlich feingehackte Petersilie dazu.

3. Sauerampfer-Sauce. Wird ganz wie Petersiliensauce gemacht, nur nimmt man dazu Sauerampferblätter, feingeschnitten, und rührt die Sauce mit einem oder zwei Eidottern ab.

4. Eiersauce. Man nimmt ein tüchtiges Stück Butter, rührt es zu Schaum, gibt nach und nach 4 Eidotter, 1 Teelöffel voll Mehl, Essig, Salz und Zucker nach Geschmack und gießt unter beständigem Rühren ein wenig Wasser mit Fleischextrakt darunter.

Die Steinbutte.

1212. Steinbutte gekocht, mit Saucen. Man kratzt sie ab, befreit sie von den Steinen, nimmt sie auf der weißen Seite durch einen Querschnitt unter den Kiemendeckeln aus und wäscht sie rein ab. Hierauf stutzt man die Flossen und den Schwanz, durchschneidet mit einem starken Messer die Rückengräte unter dem Kopf, um das Aufreißen des Fisches beim Kochen zu verhindern, und umschnürt den Kopf mit Bindfaden. Dann legt man den Fisch in eine große Fischwanne auf den Einsatz, gießt so viel kaltes Wasser, daß der Fisch davon reichlich bedeckt ist, dazu, und läßt ihn mit dem nötigen Salz auf scharfem Feuer ankochen, dann 10—15 Minuten auf schwächerem Feuer weiter kochen, worauf man ihn an heißer Stelle verdeckt nachziehen läßt. Beim Anrichten hebt man den Fisch mit dem Einsatz heraus, legt ihn mit der weißen Seite nach oben auf eine Schüssel und garniert ihn mit grüner Petersilie und rundgeschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln. Man gibt eine Kräuter-, Austern-, Krebs- oder Anchovissauce dazu. Größere Steinbutten kann man der Länge nach durchschneiden und auf 2 Schüsseln anrichten.

1213. Steinbutten gebraten. Man löst die Haut von den kleinen Fischen ab, wäscht die Fische, trocknet sie ab, reibt sie mit Salz ein, läßt sie 1 Stunde stehen, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit gestoßener Semmel und läßt sie in

einer Pfanne oder auf dem Roste unter fleißigem Begießen mit Butter langsam gar braten. Man richtet sie mit einer Champignonsauce an.

1214. Gedämpfte Steinbutten. Die Steinbutte wird ausgenommen, Kopf und Schwanz abgeschnitten, gewaschen und gut abgetrocknet und in eine Pfanne, welche zuvor mit Butter ausgestrichen ist, gelegt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Petersilie und kleinen Zwiebeln bestreut, $1/4$ *l* Wein dazu gegeben und, nachdem man sie noch mit Semmelkrume bestreut, in den Ofen geschoben. Wenn sie gar ist und sich gut gefärbt hat, so fettet man sie ab und richtet sie mit einer Sardellensauce an.

1215. Steinbutte mit Kapern. Wir zerschneiden 1 *kg* des genannten Fisches in mehrere Stücke, lassen dann 125 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, geben eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel voll grüne Kapern, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Pfeffer dazu und lassen es einige Minuten hindurch rösten; dann gießen wir $1/4$ *l* guten Weinessig darauf, legen den Fisch hinein und lassen ihn zugedeckt $3/4$ Stunde dünsten; nach Ablauf dieser Zeit rühren wir $1/6$ *l* Weißwein, 3 Dotter, die kleingeschnittene Schale von $1/3$ Zitrone und 1 Teelöffel voll Mehl in einen Topf und setzen ihn ans Feuer; unterdessen geben wir den Fisch auf eine etwas tiefe Schüssel, gießen die Brühe zu dem Wein und den Dottern und lassen die Sauce unter beständigem Rühren so lange aufkochen, bis sie anfängt, dick und schaumig zu werden, dann gießen wir sie über den Fisch und geben ihn schnell zur Tafel.

Steinbutt.

1216. Steinbutte mit weißer Weinsauce. Wir schneiden den Fisch in Stücke, geben ihn mit 125 *g* Butter in eine Kasserolle, schneiden ein wenig Zwiebeln, geben sie, wie auch Salz und Pfeffer dazu und lassen den Fisch zugedeckt $1/2$ Stunde dünsten. Dann nehmen wir ihn aus der Butter heraus, richten ihn auf einer Schüssel an, untermischt mit rundgeschnittenen Zitronenscheiben, länglich geschnittenen Pfeffergurken, grünen, in Essig eingelegten Bohnen und geben folgende Sauce darüber: Wir nehmen 6 Eidotter in eine Abtreibeschüssel und rühren sie mit einem Eßlöffel feinem Mehl und ein wenig Salz klar, dann gießen wir $1/6$ *l* Weinessig und $1/6$ *l* Weißwein darauf, setzen es ans Feuer, rühren die Sauce ohne Unterlaß fort, bis sie recht dick geworden, dann nehmen wir sie vom Feuer, geben sie in eine Abtreibeschüssel, geben 2 Eßlöffel feines Öl dazu und rühren sie so lange, bis sie kalt geworden ist. Wir würzen sie mit Kräutern.

Steinbuttkessel.

1217. Maibutte, Scholle. Man kocht sie wie die Steinbutte und gibt eine Mostrich- oder Kräutersauce dazu. Auch kann man sie wie den Zander und Hecht mit Petersiliensauce kochen.

Die Schleie.

1218. Schleien zu kochen. Hat man die Schleien tüchtig mit Salz abgerieben, geschuppt und ausgenommen, so kocht man sie mit Wasser, Salz, einer Zwiebel,

einigen Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Nelken nebst einem Stück Butter. Man gießt die Sauce durch und macht sie mit in Butter gerösteter Semmel seimig.

1219. Schleien mit Dillsauce. Die geschlachteten und ausgenommenen Schleien reibt man tüchtig mit Salz ab, schuppt sie dann und schneidet sie in Stücke. Hat man sie mehrmals gut abgewaschen, so kocht man dieselben in Wasser mit Salz und macht folgende Sauce dazu: Man läßt Milch kochend werden, tut dann 1 Handvoll gehackten Dill, nebst einem Stück Butter hinzu, läßt beides miteinander kochen, quirlt Salz nach Geschmack und 1 Eßlöffel voll Mehl in ein wenig kalter Milch, läßt es unter beständigem Rühren noch einigemal damit aufkochen, legiert die Sauce mit Eigelb und richtet sie über die Schleien mit 1 Prise Pfeffer an.

1220. Schleien, blau gesotten. Wie Karpfen blau.

1221. Schleie mit Specksauce. Kleine Schleien reinigt man und kocht sie mit Zwiebeln, Petersilie, Gewürzkörnern, Pfeffer und Salz gar. Dann quirlt man in ein Topf 1/4 *l* Wasser, 1/2 Tasse Essig, 4 Eigelb, Salz und 1 Löffel Mehl, schneidet 180—200 *g* Speck in kleine Würfel, zerläßt ihn auf dem Feuer und schüttet das Gequirlte dazu, läßt alles bei stetem Umrühren dick werden und richtet es über den Fischstücken an.

1222. Schleien auf dem Roste gebraten. Wie Hechte auf dem Roste.

1223. Schleien-Fricassee. Wenn die Schleien abgeschleimt sind, nimmt man sie heraus, schneidet ihnen die Köpfe ab, spaltet sie in der Mitte von einander, schneidet sie in verschiedene Stücke, wäscht sie wohl und trocknet sie ab und legt sie 1 Stunde in Salz. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle schmelzen, tut die Fischstücke mit Champignons hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, einigen Nelken, 1 Zwiebel, tut etwas Mehl und Wasser, wie auch 1/3 *l* Wein hinzu. Wenn die Sauce ziemlich eingekocht ist, so macht man eine dickliche Brühe von 4 Eidottern und weißem Wein, verdickt damit das Fricassee und fügt etwas Muskatnuß dazu. Man richtet es zierlich mit Krebsschwänzen an.

1224. Schleien mit grüner Sauce. Wie Hecht mit grüner Sauce.

1225. Schleie mit Bier. Man kocht sie wie den Bierkarpfen.

1226. Die Quappen oder Aalraupen sind den Aalen ähnlich, doch feiner im Geschmack und leichter verdaulich. Leber und Milch derselben gelten als Delikatesse. Sie werden nicht wie die Aale abgehäutet, sondern man brüht die Haut und reibt sie dann mit Asche und Salz ab.

1227. Quappen blau zu kochen. Nachdem sie gereinigt sind, legt man dieselben in Salz, gießt siedenden Essig darüber und läßt sie 1 Stunde darin liegen, wendet sie auch darin um und kocht sie in siedendem Salzwasser mit Gewürz und Zwiebeln. Man gibt eine Kapernsauce dazu.

Quappe.

1228. Quappen oder Aalraupen à la bonne femme. Nachdem der Fisch abgerieben und ausgenommen, salzt man ihn und läßt ihn 1 Stunde stehen. Dann gibt man 1 Flasche leichten Weißwein, 10 *g* Butter,

Zwiebel, Pfeffer, Gewürzkörner und 1 Lorbeerblatt in eine Kasserolle, kocht darin den Fisch weich. Die Brühe wird noch 1/2 Stunde eingekocht, passiert und über dem Fisch angerichtet.

1229. Aalraupen, gebacken. Nach dem Ausnehmen mariniert man die Fische mit Öl, Zitronensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, läßt sie 1 Stunde stehen, trocknet sie ab, garniert sie in Ei und geriebener Semmel, bratet sie nebst der Leber in Schmalz goldgelb.

Der Stör.

1230. Stör mit brauner Butter. Der Stör wird gewaschen, von seiner harten Schuppenhaut befreit, in fingerdicke Stücke geschnitten, in siedendem, stark gesalzenem Wasser unter fleißigem Abschäumen, ohne jedwede andere Zutat weich gekocht. Man läßt die Stücke dann abtropfen, richtet sie zierlich auf einer Schüssel an, gibt gehacktes, hartgekochtes Ei, gewiegte Petersilie darüber und gießt in dem letzten Augenblick reichlich braune Butter darüber.

1231. Stör am Spieß. Ein kleiner Stör oder ein Mittelstück von einem größeren wird von den Schilden befreit, gereinigt und 12 Stunden in Salzwasser gelegt. Nun bestreut man ihn mit Salz, steckt ihn auf den Spieß, bratet ihn behutsam bei hellem Feuer unter fortgesetztem Begießen mit Butter 1/2 Stunde, dann bestreut man ihn mit gewürzter Semmelkrume, bratet ihn unter weiterem Begießen noch 1/2 Stunde und gibt ihn mit einer Krebs- oder Sardellensauce auf.

1232. Stör mit grünen Erbsen. Man wässert den Stör ein, setzt ihn mit kaltem Wasser und Salz auf, tut englisches Gewürz, Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazu, und läßt ihn darin gar kochen; dann richtet man die gekochten grünen Erbsen darüber an.

1233. Stör in Aspik wie Aal in Aspik.

1234. Stör-Kotelettes wie andere Fischkotelettes werden mit einer Tomatensauce aufgegeben.

1235. Stör-Fricandeau. Man schneidet den Stör in fingerdicke Scheiben, die man spickt und belegt den Boden einer Kasserolle mit Speck und magerem Schinken, zerschnittenen Zwiebeln, Mohrrübenstücken, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer und Gewürzkörnern, tut die Fischstücke hinein, gießt Kalbs- oder andere Fleischbrühe darüber, dämpft sie bei gelindem offenem Feuer mit einem Deckel fest verschlossen 1/2 Stunde. Die Fricandeaus werden dann auf eine Schüssel getan, die Brühe durch ein Sieb gegossen, mit Mehl verdickt und über die Fischstücke gegossen.

1236. Stör mit Trüffeln. Man bereitet den Fisch wie in der vorigen Nummer zu, gibt aber außer den dort genannten Ingredienzien noch Wein zum Weichkochen des Fisches. Dann schneidet man Trüffeln in Scheiben, dünstet sie nebst den fein gehackten Abfällen mit Butter, Pfeffer, weißer Coulis und 1 Glas Madeira weich und richtet sie mit dem Stör an.

1237. Thunfisch. Dieser Fisch wird hauptsächlich im Mittelländischen Meer gefangen. Selten wird sein wie Kalbfleisch aussehendes Fleisch warm genossen, da es sehr tranig ist, deshalb wird aus den Abfällen und schlechten Stücken Tran bereitet. Das übrige Fleisch wird mariniert oder nur in Öl eingelegt und wird dann als Hors d'oeuvre serviert, entweder nur mit Öl oder mit einer Mayonnaisensauce begossen.

1238. Sterlet. Die kleinste Art des Stör heißt Sterlet, sein Fleisch ist wohlschmeckender als das des Stör, wird frisch und gesalzen gegessen und auf dieselbe Art, die bei dem Stör angegeben ist, bereitet. Der Sterlet liefert den feinsten Kaviar, der aber fast nie in den Handel gebracht wird, sondern für die russische kaiserliche Familie und ihre Glieder reserviert wird.

Der Kabeljau.

1239. Kabeljau. Man schuppt den Kabeljau, schneidet die im Bauch an der Rückengräte festsitzende Haut ab, stutzt die Flossen und wäscht ihn rein aus. Dann bindet man den Fisch, macht längs des Rückens tiefe Einschnitte, kocht ihn in Wasser und Salz gar, und läßt ihn vollends gar ziehen. Man richtet den Fisch auf einer Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und rund geschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln und gibt braune Butter und Senf, oder eine der beim Zander angeführten Saucen, oder eine Sauerampfersauce dazu.

1240. Kabeljau auf Hamburger Art. Der Kabeljau wird auf vorige Art behandelt, und das Wasser beim Kochen gut geschäumt. Wenn sich kein Schaum mehr zeigt, so wird die Brühe abgegossen und nur so viel gelassen als man zur Sauce nötig hat; nun giebt man 1 Glas Wein, einige Zitronenscheiben, Butter, Muskatblüte und geriebene Semmel dazu und kocht den Fisch gar. Wenn man ihn anrichtet, fügt man in die Sauce 1 Dutzend Austern, mit denen man den Fisch garniert.

1241. Kabeljau-Curry auf englische Art. Man dämpft $1^1/_2$ *kg* in viereckige Stücke geschnittenen Kabeljau in 125 *g* Butter, legt dazu Zwiebel- und Apfelscheiben, etwas Thymian, 1 Lorbeerblatt, gießt $^1/_4$ *l* kräftige Fleischbrühe zu, 1 Teelöffel Currypulver, 1 Teelöffel Reismehl, dämpft den Fisch $^1/_4$ Stunde, gießt zuletzt $^1/_8$ *l* Sahne zu und richtet den Kabeljau in einem Reisrand an.

1242. Gebackener Kabeljau. Man wählt hierzu das Mittel- und das Schwanzstück, bereitet dieselben vor wie jeden zum Backen bestimmten Fisch, trocknet ihn ab, paniert ihn mit Mehl, Ei und Semmel, bäckt ihn und gibt dazu eine Sardellensauce.

1243. Kabeljau à la Provencale Frisch gekochte Stücke vom Kabeljau oder solche als Reste schneidet man in kleine Stücke, legt sie in eine Kasserolle und bestreicht sie mit gehackter Petersilie, Schalotten, Zwiebeln, Zitronenschale und gießt feines Öl darüber. So läßt man den Fisch bei gelinder Hitze $^1/_2$ Stunde dämpfen und beträufelt ihn beim Anrichten mit Zitronensaft.

Der Laberdan.

1244. Laberdan gebacken, englisch. Den eingesalzenen Kabeljau, den man Laberdan nennt, muß man 10—20 Stunden wässern unter oftmaligem Wechseln des Wassers, dann setzt man ihn mit kaltem Wasser zu, läßt ihn bis zum Kochen

heiß werden und $^1/_4$ Stunde ziehen, dann nimmt man ihn heraus, legt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb, zerschneidet ihn in Stücke, die man von Gräten befreit, paniert und bäckt. Dazu bereitet man eine Haushofmeistersauce (Sauce à la maître d'hôtel) genannt). Gehackte Petersilie, Estragon und Kerbel werden in siedendem Wasser aufgekocht, mit einer weißen Mehlschwitze verdickt, mit Sardelle, Zitronensaft und Schalotten gewürzt und mit 2 Eidottern abgezogen.

1245. Laberdan gekocht mit verschiedenen Saucen. Der Fisch wird, nachdem er 20 Stunden gewässert hat, ohne Salz mit kaltem Wasser aufgesetzt. Das Wasser wird nur allmählich erhitzt; sowie es heiß ist, läßt man den Fisch $1^1/_2$ Stunden darin ziehen, nicht kochen. Vom Feuer genommen, gibt man Salzkartoffeln und eine Senf-, Sardellen-, Butter-, Hofmeister- oder Béchamelsauce dazu.

1246. Laberdan auf französische Art. Der Fisch wird, nachdem er gewässert hat, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und kocht $^1/_2$ Stunde. Dann wird er abgetropft, von den Gräten und der Haut befreit, zerpflückt und diese kleinen Stücke in eine Kasserolle mit etwas Olivenöl über dem Feuer verrührt, bis es eine Art Teig gibt. Nun fügt man etwas fette süße Sahne, gestoßenen Pfeffer, etwas zerquetschten Knoblauch dazu richtet das Ganze in einer erwärmten Schüssel an und garniert diese mit Semmelcroutons.

Der Stockfisch.

1247. Behandlung des Stockfisches. Der gedörrte Kabeljau heißt Stockfisch und bildet eine beliebte Fastenspeise. Meist kommt er bereits gewässert in den Handel, will man ihn aber selbst wässern, verfährt man auf folgende Art: Man legt die Stücke 5 Minuten in Wasser, klopft sie dann mit einem Holzhammer und legt sie 24 Stunden in Wasser, dem man einige Löffel Pottasche zusetzt. Am nächsten Tag gießt man dies ab und gibt eine Lauge von durchgegossener Buchholzasche darüber, vertauscht diese am folgenden Tag mit weichem Wasser, in dem der Fisch 4—5 Tage liegen bleibt und nun wird er ganz weiß geworden sein. Das weiche Wasser wird täglich gewechselt und muß der Fisch an einem kühlen Ort stehen.

1248. Stockfisch zu kochen. Gut gewässerter, recht weißer Stockfisch wird in Stücke geschnitten, diese gibt man mit kaltem Wasser in eine Kasserolle, welche man 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers stellt, der Fisch darf nur lauwarm, nicht heiß werden. Da der gekochte Stockfisch sehr unangenehm riecht, wirft man in das Kochwasser einige Stücke glühende Holzkohlen. Kurz vor dem Anrichten muß der Fisch einmal aufkochen, Schaum und Holzkohlen werden dann sorgfältig entfernt, der Fisch auf einem Sieb abgetropft und mit beliebiger Sauce: Béchamel, Senf, Sardellen, zu Tisch gegeben

1249. Stockfisch au gratin. In eine tiefe Schüssel gibt man Béchamelsauce, legt darauf nach Angabe gekochten in Stückchen gepflückten Stockfisch, streut Butterpflöckchen, dick Parmesankäse und hellgeröstete Zwiebelringe auf die Fischstücke, zuletzt deckt man Béchamelsauce darüber. Das Ganze wird dann $^1/_4$ Stunde im Ofen gebacken.

1250. Stockfisch mit Öl, italienisch. Der gewässerte Stockfisch wird weich gekocht und die Stücke auf einem Sieb abgetropft. In eine Kasserolle gibt man

8—10 Löffel gutes Provenceröl, fügt 2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch, 1 Tomate, Petersilie, alles sehr fein gehackt, dazu, läßt dies zusammen eine Weile auf gelindem Feuer dünsten, gibt die Fischstücke dazu, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und läßt unter fortgesetztem Schwenken den Fisch darin heiß werden.

1251. Stockfisch, griechisch. Den Stockfisch legt man, nachdem er gereinigt und gewässert, einige Stunden in Weinessig, dann zerschneidet man ihn in nicht ganz kleine Stücke, läßt auf 1 *kg* Stockfisch 125 *g* Butter heiß werden, gibt zuerst eine in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel voll grüne Kapern, 1 Eßlöffel aromatische Küchenkräuter, 2 reingeputzte, von den Gräten gelöste und feingeschnittene Sardellen, 1 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Käse hinein, läßt es ein wenig rösten, gibt dann den Stockfisch darauf und läßt ihn ¾ Stunden bei gelindem Feuer dünsten, indem man einige Löffel Rotwein darunter gießt. Die Sauce macht man seimig durch in Butter geröstete geriebene Semmel.

1252. Gebackener Stockfisch. Man nimmt gut ausgewässerten Stockfisch, dann setzt man ihn in kaltem Wasser ans Feuer, damit er lauwarm wird; sodann zieht man die Haut davon ab, schneidet den Fisch in Stücke, trocknet ihn mit einem Tuch gut ab, salzt ihn, paniert ihn mit Eiern und Semmel und bäckt ihn kurz vor dem Anrichten. Man gibt braune Butter. worin Zwiebeln geröstet sind, statt der Sauce dazu.

1253. Stockfisch gedünstet, französisch. Gut gewässerten Stockfisch setzt man ans Feuer, daß er lau werde und die Haut abgezogen werden kann, sodann wird er in Stücke geschnitten. Nun zerläßt man in einer anderen Kasserolle 250 *g* Butter, dazu eine Hand voll fein geschnittene Petersilie, wie auch Sardellen und ebensoviel geriebene Semmel, sodann wird der Stockfisch hinzugetan und mit etwas Muskatnuß und Salz, wenn es fehlen sollte, gewürzt. Gut zugedeckt, läßt man ihn ¼ Stunde dämpfen, richtet ihn an und bestreut mit gerösteter geriebener Semmel.

1254. Flunder. Diese werden gekocht oder gebacken wie die Steinbutten.

1255. Petermännchen. In der Nordsee findet man einen Fisch, der in der Gegend von Bremerhaven Petermännchen heißt. Er ist so groß wie der Hering, aber bedeutend dicker. Derselbe wird gesalzen, mit Mehl paniert und in Butter gebacken, mit Zitronenscheiben garniert zu Tische gegeben.

Der Wels.

1256. Wels gebraten. Man mariniert den gut gesäuberten Fisch mit einer Wein-Marinade, bratet ihn dann, in Mehl getaucht, in der Pfanne, begießt ihn dabei mit der Marinade und saurer Sahne, fügt der Sauce zuletzt Sardellenbutter und Zitronensaft zu und richtet den Fisch mit gerösteten Kartoffeln an.

1257. Wels mit Senfsauce. Der Wels wird, je nachdem er größer oder kleiner ist, in passende Stücke geschnitten, oder ganz wie der Zander in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und etwas Essig abgekocht; doch muß man ihn wegen des festeren Fleisches wenigstens 20 Minuten kochen lassen. Man gibt braune Butter mit Senf oder Meerrettich, eine Sardellen-, Kapern- oder eine holländische Sauce und geschälte, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln dazu. Ebenso kann man ihn wie

den Lachs etwa 12 Stunden marinieren und ihn ebenso im Ofen unter fleißigem Begießen gar machen und zuletzt recht blank glacieren. Auch gibt man dasselbe Ragout und dieselbe Sauce dazu.

1258. Wels, blau. Aus 3—4 *l* Wasser, ½ *l* Essig, 1 Flasche Weißwein, unter Hinzufügung von Porree, Sellerie, Petersilienwurzeln, 3—4 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, etwas Zitronenschale und Salz bereitet man die Fischbrühe, die ½ Stunde kochen muß und dann durchgeseiht wird. Der inzwischen ausgenommene Fisch wird gut gewaschen, auf das Fischsieb gelegt und sobald die Brühe wieder kocht, legt man den Fisch hinein und läßt ihn langsam gar kochen (30 bis 40 Minuten). Beim Anrichten legt man den Wels auf eine erwärmte Schüssel, gibt ihm die Leber ins Maul, garniert ihn mit Petersilie und reicht eine holländische Sauce und Kartoffeln zu dem Fisch

Die Makrele

1259. Makrelen gehören mit zu den schönsten Fischen und sind ganz ohne Schuppen; im April und Mai sind sie am schmackhaftesten. Der Fisch muß aber gleich nach dem Fang gegessen werden, oder bei uns frisch aus dem Eis, da er in wenigen Stunden schon verdirbt. Sie werden ausgenommen und man läßt sie in siedendem Salzwasser ½ Stunde ziehen, dann werden sie aus dem Wasser genommen, damit sie nicht zerfallen.

1260. Geröstete Makrelen. Die vorbereiteten Makrelen mariniert man einige Stunden mit Salz, Essig, Provenceröl, Zwiebelscheiben und Petersilie, trocknet sie ab, bestreicht sie mit Butter und röstet sie auf dem mit einem geölten Papier bedeckten Roste von beiden Seiten gar. Dann spaltet man sie rasch längs des Rückens auf, tut in die Öffnung ein Stück Kräuterbutter und richtet die Makrelen auf einer heißen Schüssel mit in Viertel geschnittenen Zitronen an.

1261. Gebratene Makrelen. Man spaltet den Fisch, wenn er ausgenommen, nach der Länge am Rücken etwas auf, legt ihn in Salzwasser, dann in Provenceröl, mit Salz, Pfeffer und Fenchel, umwickelt ihn mit grünem Fenchel und läßt ihn am Spieße oder in der Pfanne braten. Man richtet ihn mit einer Sauce von brauner Butter, fein gehackten Kräutern, Muskatnuß, Salz, Stachelbeeren, Kapern und 1 Löffel voll Weinessig an.

1262. Geräucherte Makrelen auf dem Roste gebraten. Die abgewaschenen und mit einem Tuche abgetrockneten Makrelen bestreicht man mit zerschmolzener Butter, läßt sie langsam über gelindem Feuer auf dem Roste braten und träufelt nach und nach noch Butter über sie Man ißt sie mit einer Sauce von brauner Butter, fein gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Weinessig. Im übrigen bereitet man geräucherte Makrelen wie Heringe.

1263. Makrelen in Burgundersauce. 1 Teelöffel Mehl schwitzt man in 25—30 *g* Butter hellgelb, gibt Salz, etwas feinen Cayennepfeffer, Muskatnuß und ½ Flasche Burgunder dazu, läßt 2 gut gereinigte Makrelen darin fest zugedeckt 20 Minuten dämpfen, rührt beim Anrichten 1 Eßlöffel voll feinen Senf zu der Sauce und gibt sie über den Fisch. Die Schüssel wird ringsum mit Semmelcroutons und Zitronenspältchen verziert.

1264. Makrelen auf englische Art. Man läßt die gesäuberten Fische in Salzwasser, dem man einige Löffel Essig zusetzt, gar ziehen, putzt indessen $1/4$ *l* unreife Stachelbeeren, kocht diese weich und streicht sie durch ein Sieb. Diesen Brei verrührt man mit 1 Tassenkopf voll zerlassener Butter, fügt Cayennepfeffer, 1 Teelöffel Zucker, etwas geriebene Muskatnuß und zum kräftigen Grünfärben der Sauce ausgepreßten Spinat oder Sauerampfersaft dazu. Dies verkocht man, gibt den Fisch einen Augenblick hinein und richtet ihn mit der Sauce an.

Die Neunaugen.

1265. Frische Neunaugen zu kochen. Man tötet die Neunaugen, indem man sie brüht, dann abschuppt, den Bauch aufschneidet, die Eingeweide herausnimmt und sie sauber auswäscht. Dann legt man sie in einen Kessel ohne Wasser, bestreut sie stark mit Salz, und läßt sie darin laugen, nimmt sie dann heraus, schleimt sie mit Wasser und Salz ab und schneidet sie in Stücke. Man hält dies Auslaugen in Salz für nötig, weil sie sich dadurch eines Schlangengiftes entledigen sollen, das sie vielleicht nicht einmal an sich haben. Die Stücke wälzt man in Butter, bestreut sie hierauf mit feiner Semmelkrume und bratet sie bei gelindem Feuer auf dem Roste. Man richtet sie nun mit einer braunen Sauce an, welche von Butter, etwas gebräuntem Mehl, kleinen Zwiebeln, gehackter Petersilie, gehackten Champignons, einigen Kapern, 1 Sardelle, Pfeffer, Salz und etwas Fleischextrakt gemacht wird.

1266. Neunaugen mariniert. Man kocht die gesäuberten Neunaugen mit Wasser, Salz und Essig kurze Zeit, trocknet sie ab, bestreicht sie mit Provenceröl, bratet sie und übergießt sie dann, nachdem man sie in ein Fäßchen oder einen Steintopf tat, mit erkalteter, abgekochter Marinade und 2 *l* Weinessig, 1 *l* Wasser, 1 Löffel Salz, Lorbeerblättern und Gewürz. Um kalt verwendet zu werden, verwahrt man sie im Steintopf an kühlem Ort.

Der Hering.

1267. Frische oder grüne Heringe. Einer der wohlschmeckensten Fische ist der Hering, wenn er frisch aus dem Meere kommt. Er wird geschuppt, ausgenommen und bei den Engländern gar nicht gewaschen, sondern sofort nachdem er gut mit einem Tuch ausgetrocknet ist, zubereitet. Bei uns im Binnenland haben grüne Heringe stets einen unangenehmen Geruch und müssen deshalb vor dem Gebrauch 5 bis 8 Stunden wässern.

1268. Frische Heringe zu braten. Nachdem die Fische vorbereitet sind, schneidet man Kopf und Flossen ab, bestreicht sie mit zerlassener Butter, gibt sie in eine Pfanne, in der 2 Zwiebeln in reichlich Butter geröstet wurden und bratet die Heringe auf jeder Seite 6—7 Minuten. Mit den Zwiebeln gibt man sie auf.

1269. Muskat-Heringe, frisch. Man legt die zum Braten vorbereiteten frischen Heringe auf eine mit Butter und Semmelkrumen ausgelegte Schüssel, bestreicht sie mit Muskatblüte und Semmelkrumen, gibt etwas kochendes Wasser mit Salz zu, deckt eine andere Schüssel darüber und läßt das Gericht $1/4$ Stunde in der Bratröhre dämpfen.

1270. Heringsbouletten. Man macht eine Farce von gehacktem, frischen Hering, 4 geriebenen und 2 geweichten Semmeln, 2 Eiern, Zwiebeln, Schalotten, Pfeffer und Salz, formt plattgedrückte Kugeln und brät sie in der Butter.

1271. Hering mit feinen Kräutern. Mehrere frische Heringe werden geschuppt, in zwei Hälften gespalten, mit Salz und Pfeffer abgerieben und 2 Stunden mit Zitronensaft mariniert, mit Ei und Semmel paniert, in der Butter gebacken, mit feinen Kräutern, die einige Minuten mitdünsten, bestreut und mit heißer Senfbutter zu Tisch gegeben. Die letztere bereitet man aus 6 Eßlöffel feinem Senf, 4 hart gekochten Eidottern, Salz und Pfeffer nach Geschmack, verrührt mit $1/4$ *kg* zerlassener Butter.

1272. Kalte Heringsspeise. Man legt 6 holländische Heringe einige Stunden, bevor man sie gebrauchen will, in Wasser, dann reinigt man sie, entfernt die Gräten und schneidet die Heringe in Würfel. Nun zerrührt man die Milch von 6—8 Heringen mit Essig, streicht sie durch ein Sieb, dazu gibt man 1 Tasse saure Sahne, 1 geriebene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer und 2 Löffel Provenceröl. In diese Sauce legt man die Heringe und 12—15 abgekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln.

1273. Heringe auf dem Rost. Die zum Braten vorbereiteten frischen Heringe taucht man in gutes Provenceröl mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft, bratet sie wenige Minuten auf dem Roste oder in der Pfanne und gibt dazu Essig und Öl.

1274. Frische Heringe mit Parmesankäse. Man röstet dünne Semmelscheiben in Butter, legt sie in eine Pfanne, bestreut sie mit Parmesankäse, darauf die frischen Heringe, bestreut diese mit Salz und Parmesankäse, belegt sie mit gerösteten Semmelscheiben, bestreut diese mit Parmesankäse, begießt sie mit dicker Sahne, die man mit 2 Eiern und Butter verquirlt und läßt sie $1/4$ Stunde backen.

1275. Gesalzene Heringe gebacken. Man wässert die Heringe einen halben Tag in Wasser, einen halben in Milch, zieht die Haut ab, schneidet die Köpfe fort, stutzt die Flossen, taucht sie in Mehl, bratet sie in Hälften gespalten in Butter und gibt sie als Zwischengericht oder als Beilage zum Gemüse.

1276. Frische Heringe gefüllt. Einige frisch gefangene Heringe werden geschuppt und vorsichtig unterhalb des Kopfes ausgenommen. In diese entstandene Öffnung füllt man nun auf folgende Art bereitete Farce: Man verrührt auf dem Feuer 100 *g* Butter mit so viel geriebenem Roggenbrot, als die Butter annimmt, fügt dann erkaltet 2 ganze Eier, etwas Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten dazu. Sind die Fische gefüllt, so werden sie in Ei und Semmel paniert und hellbraun auf beiden Seiten gebraten.

1277. Gesalzene Heringe zur Tafel zu geben. Die gewässerten Heringe werden längs des Rückens mit dem Messer gekerbt, der Bauch aufgeschlitzt, die Haut vom Schwanz nach dem Kopf abgezogen, der Hering in schräge Stücke geschnitten, wieder zusammengelegt und auf der Schüssel mit Petersilie garniert. Oder man bereitet einen Aspik, färbt ihn teils rot mit Cochenille, teils goldgelb mit Safran, hackt ihn und garniert die Heringe damit ringsum wie einen Kranz, dazwischen Petersilie.

1278. Marinierte Heringe. Man legt große Vollheringe einen Tag in Wasser und erneuert es öfters, spült sie ab, trocknet sie, zieht die Haut ab und kann sie ganz einlegen oder man spaltet sie, grätet sie aus und legt sie in einen Steintopf. Nun zerquirlt man die Heringsmilch mit etwas Öl und Weinessig und gießt sie darüber, dazu in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblätter, Pfeffer

und Gewürzkörner, die man der größeren Haltbarkeit wegen erst in Essig abkocht und diesen mit dem Inhalt ausgekühlt darüber gießt. Der Topf wird fest zugemacht, nach 6 Tagen sind die Heringe zum Genuß fertig mariniert.

1279. Rollmöpse. Die wie in voriger Nummer geweichten und gespaltenen Heringe befreit man von Kopf und Schwanz, belegt sie mit Zwiebelscheiben, Pfeffer- und Senfkörnern, gehackten Gurken, rollt sie zusammen, befestigt jedes durch ein Hölzchen und legt sie dann wie oben in die mit Essig zerquirlte Milch ein.

1280. Salzheringe in Papilloten. Die gewässerten, gespaltenen, in 4 Teile zerteilten großen Heringe werden in zerlassener Butter gebraten. In Butter schmilzt man zerhackte Champignons oder Steinpilze, Schalotten, Petersilie, eine Prise Pfeffer und macht mit weißer Coulis einen dicken Brei davon. Die Heringe bestreicht man mit diesem feinen Kräuter-Ragout, füllt sie und das Ragout in mit Öl bestrichene, viertelbogengroße Papierstücke und faltet diese so zusammen, daß nichts von der Fülle herausdringen kann. Dann belegt man einen Rost mit in Öl getränktem Papier und läßt die Papilloten wenige Minuten darauf ziehen. Man gibt sie in den Papieren als hors d'oeuvre zu Tisch, garniert mit Petersilie.

1281. Hering mit Remouladensauce. Man wässert den Hering wie vorher angegeben, erst in Wasser, dann in Milch, gibt ihn schön garniert zur Tafel und dazu Remouladensauce (siehe Saucen).

1282. Heringssalat (siehe Salate).

1283. Englischer Heringspie. Die vorbereiteten gespaltenen milchenen Vollheringe werden eine Stunde in Zitronensaft mit etwas Pfeffer eingelegt. Dann macht man um eine Pieschüssel einen Rand von Butterteig, bestreut den Boden dicht mit gehackten Zwiebeln und Äpfeln, darauf die Heringe, dann wieder die vermischten Zwiebeln mit Äpfel, oben auf gehackte Zitronenschale und gestoßene Muskatblüte, kleine Butterstückchen, etwas Wasser. Das Ganze wird mit einem Teigdeckel zugedeckt $^3/_4$ Stunden im mäßig heißen Ofen gebacken.

1284. Hering mit Eiern. Man nimmt geräucherte Heringe, putzt sie, zieht die obere Haut ab, läßt dann, auf 2 Heringe gerechnet, 100 *g* Butter in einer Kasserolle heiß werden, legt die Heringe, ohne sie zu schneiden, hinein, bestreut sie mit Pfeffer, ein wenig geriebenen Zwiebeln, klein geschnittenen aromatischen Küchenkräutern und läßt sie auf beiden Seiten einige Minuten braten; dann nimmt man sie aus der Butter, löst das Fleisch vorsichtig von den Gräten, zerschneidet es in kleine Stücke, und gibt es wieder in die Butter zurück; nun sprudelt man 6 Eier mit etwas feingeschnittenem Schnittlauch, gießt sie über das röstende Heringsfleisch, rührt es gut durch, schneidet dünne Weißbrotscheiben, bestreicht jede etwa 1 *cm* hoch damit und gibt es recht heiß zur Tafel; zu bemerken ist, daß dabei kein Salz zur Verwendung kommt, da das Fleisch der Heringe in sich genug Salz enthält.

Die Sardelle.

1285. Sardellen, griechisch. Es gibt kaum einen Fisch, dessen Fleisch so delikat, so zart und wohlschmeckend wäre, wie das der Sardelle in frischem Zustande. Die Sardelle wird in Griechenland meist nur gebacken, mit grünem Salat

serviert. Wir putzen die Sardellen von ihren schönen schillernden Schuppen, nehmen sie aus, waschen sie, bestreuen sie mit Salz und Pfeffer, bestäuben sie mit Mehl, zerklopfen ein oder mehrere Eier, je nach Anzahl der Fische, tauchen sie hinein, wickeln sie in geriebene Semmelkrume, lassen dann Öl in einer Kasserolle heiß werden, legen die Fische hinein, backen sie ungefähr 5 Minuten auf beiden Seiten richten sie auf eine Schüssel an, betropfen sie mit Zitronensaft und geben sie mit Endiviensalat zur Tafel.

1286. Frische Sardellen mit Parmesankäse, italienisch. Die frischen Sardellen werden noch auf folgende, sehr einfache Weise bereitet: wir lassen in einer Kasserolle Butter heiß werden, legen die mit Salz, Pfeffer und ein wenig Mehl bestreuten Sardellen hinein, geben einen Teelöffel voll geriebene Zwiebel, 3 Teelöffel geriebenen Parmesankäse, ein wenig Zitronenschale und Kapern, beides klein geschnitten, decken sie zu und lassen sie 3 Minuten rösten, gießen dann einen Eßlöffel voll Essig darunter, und lassen sie abermals 5 Minuten lang dünsten, richten sie dann auf einer Schüssel an, gießen die Sauce darüber, bestreuen sie mit gerösteten Semmelkrumen und geben sie mit jungen Kartoffeln zur Tafel.

Blechdosenöffner.

Dosenbehälter.

1287. Gebackene Sardellen. Man reinigt die Sardellen, wässert sie eine Zeit lang, beseitigt Schwänzchen und Flossen, spaltet und entgrätet sie, trocknet sie, bestäubt sie mit Mehl und füllt sie in einen Ausbackteig, den man aus 70 *g* Mehl, 1 Glas Weißwein, 1 Prise Salz, 1 Löffel Provenceröl und dem Schnee von 2 Eiern bereitet. Man bäckt sie in Butter und gibt sie verziert mit gehackter Petersilie als hors d'oeuvre nach der Suppe.

1288. Gefüllte Sardellen. Man bereitet eine Kalbfleischfarce, füllt diese zwischen je zwei der wie oben vorbereiteten gespaltenen Sardellen, taucht sie zusammen in den Ausbackteig und bäckt sie. Man paniert sie auch vielfach in Ei und Semmel und gibt dazu Zitronenscheiben.

1289. Sardellenbutter. Man wässert 150 *g* gesalzene Sardellen in Milch, spaltet, entgrätet sie und wiegt sie fein; 250 *g* frische Butter wäscht man und rührt sie zu Sahne, dann reibt man eine Spur Zwiebel, mischt etwas gestoßenen, weißen Pfeffer zu und vermischt alles glatt.

1290. Grüne Sardellenbutter. Man bereitet sie wie oben, nimmt jedoch keine Zwiebel, sondern Estragon, Pimpinelle und Petersilie, fein gehackt, darunter. Man kann die Butter auch noch mit Spinatsaft färben.

1291. Sardellen canapés. Von der Rinde befreite Mundbrötchen werden in Scheiben geschnitten, in Butter gelb geröstet; darauf vermischt man fein gehackte Sardellen, hart gekochte Eidotter, frische Butter und 1 Löffel Provenceröl, 1 Löffel Senf, eine Prise Pfeffer, bestreicht mit dieser dicken Masse die Semmelchen und belegt sie noch gitterartig mit Sardellen.

1292. Sardellensalat. Nachdem man 250 g Sardellen nicht zu lange gewässert hat, wird jede Sardelle noch recht rein abgewaschen und das Fleisch in zwei Stücken von den Gräten gerissen. Hierauf schneidet man die einzelnen Stücke gerade und richtet sie in der Mitte einer runden Schüssel an. Dann belegt man die Sardellen in recht geschmackvoller Verzierung mit 250 g geräuchertem, in Scheiben geschnittenem Lachs; 250 g etwas fester Schlackwurst, die man von der Haut befreit, der Länge nach geteilt und dann in dünne Scheiben geschnitten hat; 3 bis 4 Neunaugen, die man gespalten und in längliche Vierecke geschnitten; einem Dutzend von den Steinen geschälte Oliven, in Essig eingemachtem türkischen Weizen, Kirschen oder Pflaumen; kleinen in Scheiben geschnittenen Pfeffergurken; marinierten Muscheln oder Austern, auch wohl kleinen Perlzwiebeln und Preißelbeeren. Alle diese Ingredienzien werden entweder schichtenweise oder in Reihen über den Sardellen angerichtet, doch so, daß die dadurch gebildete Verzierung klar hervortritt und nach den verschiedenen Farben geordnet ist. Den Rand der Schüssel belegt man mit ausgezackten Zitronen- und Wurstscheiben und begießt sodann den Salat mit gutem Provenceröl und Estragonessig.

Die Sardinen.

1293. Sardinen anzurichten. Man öffnet die Büchsen vorsichtig, nimmt die Sardinen heraus, legt sie sternförmig auf einen Teller, dazwischen Kapern und gießt von dem Öl der Sardinen oder von frischem Öl darüber oder man gibt sie in der Blechbüchse zu Tisch und stellt diese in einen passenden silbernen oder Porzellanbehälter, wie sie neuerdings so geschmackvoll in den Handel kamen.

Reptilien, Amphibien und Krustentiere.

Die Schildkröten.

1294. Schildkrötenragout. Die Schildkröte wird getötet, gewaschen und so lange gekocht, bis sich die Schalen ablösen lassen. Man beseitigt diese, sowie Galle und Gedärme, und das Fleisch wird in Stücke geschnitten und in einer feinen Ragoutsauce mit Kalbsmilch, Trüffelscheiben, Champignons, Eierklößchen gedämpft und mit harten Eiern garniert.

1295. Schildkröte gebacken. Die wie in Nr. 1294 behandelte Schildkröte wird in einen Ausbackteig (siehe daselbst), den man mit Weißwein oder Weißbier bereitet, getaucht und gebacken.

1296. Schildkrötenfrikassee. Die getötete Schildkröte wird eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, gut abgerieben, gebürstet und in eine Kasserolle getan, mit

Zwiebeln, Mohrrüben, Zitronenscheiben, 1 Lorbeerblatt, 1 Kräuterbündchen, mit Wasser übergossen, gesalzen und gekocht. Nach 1/4 Stunde nimmt man sie heraus, löst ihre Schalen ab, schält die schwarze Haut los, befreit das Innere von Galle und Gedärmen und schneidet das Fleisch in Stücken. Nun bereitet man ein feines Frikassee und dämpft darin das Fleisch. Dieses Frikassee wird wie das Fischfrikassee bereitet und aufgegeben.

1297. Schildkröten zu töten. Es gibt große und kleine Schildkröten, die für die Küche verwendet werden. Die Riesenschildkröte, deren Schalen wertlos sind, liefern das beste Fleisch, die Sumpfschildkröte wird in katholischen Ländern zu Fastenspeisen verarbeitet und die kleine Landschildkröte wird nur zu Suppen gebraucht. Die Schildkröten tötet man, indem man ein glühendes Eisen auf das Rückenschild setzt. Der verursachte Schmerz läßt das Tier Kopf und Beine vorstrecken, die man nun behende abschlägt. Braucht man das Blut, so läßt man die großen Schildkröten 5—6 Stunden den Kopf nach unten hängen. Die kleinen Flußschildkröten werden gewaschen und in siedendem Wasser so lange gekocht, bis die Schale sich löst, dann vorsichtig von der Galle befreit und beliebig verwendet.

Suppenschildkröte.

1298. Schildkröten mit grünen Erbsen. Nachdem auf oben beschriebene Weise die Schale entfernt ist, löst man die Galle und Haut, entfernt die Eingeweide und schneidet das Fleisch in 4—6 Teile, je nach der Größe des Tieres. In einer Kasserolle hat man junge grüne Erbsen mit Butter und Wurzelbrühe ziemlich weich gedünstet, mit etwas Mehl vermischt, da hinein kommen die Schildkrötenstücke und werden noch kurze Zeit gedünstet.

Die Schnecken

1299. Gekochte Schnecken. Man legt die Schnecken einige Minuten in kochendes Salzwasser, so lange, bis die Deckelchen sich zu lösen beginnen, dann nimmt man sie einzeln heraus, zieht behutsam mit einer Spicknadel die Schnecken aus den Häuschen, indem man die oberste Decke durchsticht. Nun zieht man die schwarze Haut ab, schneidet das Harte an Kopf und Schwanz fort, reibt die Schnecke mit Salz ab und kocht sie einige Minuten in Kalbfleischbrühe, worauf man sie mit einer Zitronensauce zu Tische gibt.

1300. Gebackene Schnecken. Man bereitet die Schnecken wie oben, kocht sie jedoch nicht in Brühe, sondern paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz. Man garniert die Schnecken nun mit Rosenkohl, Teltower Rübchen, Makkaroni, Spinat, Spargel und Kastanien.

1301. Schneckenpastetchen. Man bereitet kleine Pastetenformen von Blätterteig, kocht die Schnecken in einer feinen Ragoutsauce mit Sardellen und füllt das Ragout in die Pastetchen. Man gibt sie recht heiß zu Tisch.

1302. Schneckensalat, österreichisch. Die wie in Nr. 1299 vorbereiteten Schnecken werden mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengt.

1303. Gefüllte Schnecken. 20 Stück gewaschene Schnecken gibt man in siedendes Salzwasser und läßt sie ungefähr 20 Sekunden kochen. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, zieht die Schnecken mittels einer Dressiernadel aus dem Gehäuse, beseitigt den Kopf und das im Bauche befindliche Steinchen und zerschneidet sie der Länge nach. 2 Stück Champignons, 5 Zweiglein grüne Petersilie, 1 halbfingerlanges Stück Zitronenschale und 4 Stück geputzte Sardellen werden zusammen fein geschnitten und in 80 *g* Butter geröstet. Zu diesem Gerösteten gibt man 3 Eßlöffel geriebene Semmel und die geschnittenen Schnecken, verrührt es, nachdem es vollkommen kalt ist, mit 3 Eidottern und 1/16 *l* Rahm und stellt es an einen kalten Ort. Unterdessen werden die ausgelösten Gehäuse der Schnecken mit warmem Wasser und Salz gereinigt, dann auf ein Sieb gegeben und nachdem sie vollkommen trocken sind, mit der oben angegebenen kalten Farce gefüllt. Man gibt sie dann in eine Kasserolle, überzieht sie mit Milchrahm, bestreut sie mit Semmelkrume, betropft sie mit zerlassener Butter und stellt sie ungefähr 1/2 Stunde in die Röhre. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie mit Essig und Öl zu Tische.

1304. Schnecken mit Knoblauchbutter. 80 *g* Butter wird mit 1 Zinkchen zerdrücktem Knoblauch gut geknetet, wovon man dann ein haselnußgroßes Stück in jede Vertiefung eines Förmchens für Pasteten gibt. Man legt nun 4 Stück abgekochte, ausgelegte Schnecken in jede Vertiefung, bestreut sie mit geriebener Semmel, betropft sie ein wenig mit zerlassener Knoblauchbutter und läßt die Schnecken einige Minuten rösten. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man sie mit Hilfe zweier Gabeln heraus, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt sie mit Sauerkraut oder beliebigem Gemüse zu Tische.

1305. Schnecken mit Sardellen, Kapern und Rahm. Etwas grüne Petersilie und Zwiebel werden fein geschnitten und mit 3 Löffeln Semmelkrume in eine Kasserolle gegeben, worin sich 80 *g* heiße Butter befindet. Wenn dieses geröstet ist, gibt man 20 Stück Schnecken mit 3 geputzten Sardellen fein zusammengeschnitten dazu und läßt es einige Minuten dünsten. Nach Belieben können auch ein Eßlöffel voll geschnittene Kapern und 1/16 *l* Rahm zu den Schnecken gegeben werden, welche man dann noch einmal aufkochen läßt.

Die Muscheln.

1306. Muscheln gedämpft. Alle Muscheln müssen vor der Bereitung 5 bis 6 Stunden in mehrmals gewechseltem Wasser wässern und mit einem Rutenbesen durcheinander gerührt werden, um sie zu reinigen. Wenn sie gewässert haben, spült man sie so lange in einem Sieb ab, bis das Wasser ganz klar abläuft. Nun setzt man sie fest zugedeckt ans Feuer, läßt sie rasch unter öfterem Rühren heiß werden, bis die Schalen aufspringen, schüttelt sie dann sofort in eine Steinschüssel und entfernt die Bärte und schwarzen Teile, während man das aus den Muscheln geflossene Wasser mit einer Prise Pfeffer und Muskatblüte aufkocht. Sind alle Muscheln aus den Schalen genommen und geputzt, so legt man sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit ihrem Wasser, läßt sie 8 Minuten dämpfen, fügt etwas in Mehl gerollte Butter zu und gibt die Muscheln mit Zitronenscheiben und geröstetem Weißbrot auf.

1307. Gebackene Muscheln. Man bereitet sie ganz so vor wie in voriger Nummer, legt aber in das Wasser, in dem sie kochen, einige Zwiebeln, füllt dann,

nachdem die Bärte entfernt sind, jede der geputzten Muscheln in einen Ausbackteig von Eidottern, Mehl, Salz und Pfeffer und dem Schnee der Eier, bäckt sie in heißer geklärter Butter, beträufelt sie mit Zitronensaft und gibt sie, garniert mit Zitronenscheiben, auf. Sind die Zwiebeln beim Kochen des Wassers schwarz geworden, so muß man die Muscheln fortwerfen, da sie verdorben sind.

1308. Muscheln, französisch. Die gut gereinigten Muscheln werden in einer Brühe von 1/2 Glas Wein, 1 Löffel Essig, 1 Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Mohrrübe, Zwiebel und Petersilie, etwas Knoblauch und 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Salz und einigen Gewürznelken so lange unter fortwährendem Umschütteln gekocht, bis die Schalen springen. Dann nimmt man die Muscheltiere, wie oben beschrieben, heraus, putzt sie und läßt sie in der durchgegossenen Brühe noch dämpfen.

1309. Muschel-Ragout. Die wie in Nr. 1306 geputzten und gedämpften Muscheln werden in einer Ragout-Sauce gedämpft und angerichtet.

1310. Muscheln mit Reis, japanisch. Man quillt Reis mit Wasser und Butter gut aus, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, Muskatblüte und vermischt ihn mit der wie in Nr. 1308 bereiteten Muschelbrühe. Die Muscheln mischt man unter den Reis und bäckt ihn in einer bebutterten Form oder man schichtet die Muscheln in der Mitte der Schüssel und den Reis ringsherum im Kranz.

Die Austern.

1311. Die Behandlung der Austern. Die Austern, eine sehr beliebte, im rohen Zustand sehr leicht verdauliche Speise, müssen bis zum Gebrauche stets sehr frisch erhalten werden. Die Schalen derselben, welche fest aufeinander schließen sollen, werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Sollten die Schalen nicht ganz fest schließen oder sich gar selbst geöffnet haben, so ist dies ein Beweis, daß die Austern verdorben sind, welcher Zustand auch aus dem übelriechenden Schleim, welcher die Austern umgibt, zu erkennen ist. Man öffnet die Auster vermittels des sogenannten Austernbrechers mit vorn abgerundeter Klinge, die man mit der rechten Hand faßt und zwischen die Fugen der Schalen steckt, worauf man durch eine leichte Bewegung nach auf- und abwärts die obere Schale ablöst, doch muß man die Auster so halten, daß beim Öffnen kein Saft aus der Schale laufen kann. Man gibt sie mit geschnittenen Zitronenscheiben sofort zur Tafel.

Auster.

1312. Gebratene Austern. Man öffnet die Austern, nimmt sie aus ihrer Schale, nimmt die Bärte ab und tut je 5—6 Stück in eine große Austernschale, welche man sich gelegentlich sammelt, gibt dann auf jede einzelne Schale ein kleines Stück zerlassene Butter, Petersilie, gestoßene Semmel und Muskatblüte, alsdann stellt man die Schalen auf den Rost und bratet die Austern sehr schnell. Kurz vor dem Anrichten macht man eine Schaufel glühend und hält sie darüber. In den geöffneten Schalen gibt man sie zu Tisch.

1313. Austern in Farce gebacken, französisch. Nimm ein tüchtiges Stück frische ausgewaschene Butter, rühre sie zu Sahne, tue etwas Salz, abgekochtes

und von Gräten gereinigtes Hechtfleisch nebst einigen Austern, 6 Eidotter, gestoßene Muskatblüte und Saft von den Austern dazu. Rühre dies alles wohl durcheinander und tue so viel geriebene Semmelkrume darunter, daß es dick genug wird. Nun nimm große Austernschalen, lege von der Farce hinein, dann 1 oder 2 Austern darauf, bedecke sie wieder mit Farce, streiche dies mit einem Messer glatt und backe sie in der Bratröhre. Beim Anrichten gibt man in Achtel geschnittene Zitronen dazu.

1314. Austernberg. Eine große vertiefte Schüssel bestreicht man mit Butter, streut Zwieback darauf und belegt den inneren vertieften Teil mit einer Kalbfleisch- oder Fischfarce, damit der Boden mit dem Rand gleich hoch wird. Um den Rand der Schüssel gibt man einen Streifen Butterteig, bedeckt ihn mit Papier und bäckt ihn im Ofen mit der Farce 20—30 Minuten. In der Zeit löst man die Austern aus den Schalen, paniert sie mit Ei und Semmel, der man etwas Muskatnuß zugesetzt hat, bratet sie goldgelb und richtet sie — ungefähr 8 Stück für die Person gerechnet — bergartig auf dem gebackenen Farceboden an. Petersiliensträußchen und Zitronenscheiben dienen zur Garnierung und eine Austernsauce wird extra dazu gereicht

1315. Austernstew, amerikanisch. Ungefähr 2 Dutzend Austern werden geöffnet, die Bärte entfernt und mit Zitronensaft beträufelt. Die Bärte und das Austernwasser werden nebst Muskatblüte, Zitronenschale 1 Stunde gedämpft, dann durchgegossen, eine Mehlschwitze gemacht, die durchpassierte Sauce dazugetan, $^1/_4$ *l* Sahne damit dicklich verkocht, die Austern zum Heißwerden hineingelegt. Doch dürfen sie nicht kochen. Sie werden recht heiß aufgegeben.

1316. Schottische Austern. Die aus den Schalen genommenen, von den Bärten befreiten Austern werden in steigende Butter dicht zusammen in eine Kasserolle getan, auf beiden Seiten in einigen Sekunden braun gebraten und mit ihrem Wasser und Zitronensaft übergossen, so angerichtet.

1317. Austern à la poulette. Man erhitzt die ausgelösten, geputzten Austern einige Sekunden in ihrer eigenen Brühe, dann schwitzt man sie mit in Butter gedämpften Champignons, gehackter Petersilie, einigen Schalotten, etwas Pfeffer und Salz, 1 Löffel Speiseöl, geriebener Semmel und beträufelt sie mit dem Safte einer Zitrone. Vor dem Anrichten werden sie glaciert.

Austerngabel.

1318. Austern in Fleischgallert. Man bereitet einen Aspik von Kalbsfüßen (siehe dort), zerschneidet das Fleisch der Kalbsfüße in kleine Würfel, ebenso Kalbsmilch oder Kalbsgehirn, gießt in eine mit Öl ausgestrichene Form, die man auf Eis stellt, den Aspik, darauf die Austern, das Fleisch und die Kalbsmilch, oben darüber wieder Aspik, alles zweimal wiederholt, bis die Masse verbraucht ist; dann läßt man die Speise erstarren und gibt sie, auf eine Schüssel gestürzt, mit buntem Aspik und Petersilie verziert zur Tafel.

Die Frösche.

1319. Gebackene Froschkeulen. Die beste Zeit ist der Herbst für Froschbereitung, wo sie am fettesten und schmackhaftesten sind. Man tötet die Frösche, zieht die Haut ab, schneidet die Keulen aus, reibt sie mit Salz ab, wäscht sie, bestreut sie mit

Salz und Pfeffer und beträufelt sie mit Zitronensaft. So läßt man sie 1 Stunde mariniert liegen, trocknet sie dann, wendet sie in Ei und in mit Muskatnuß gewiegter Semmel und bäckt sie so hellbraun oder erst in Ausbackteig (siehe Gebäck) getaucht. Man gibt sie als Beilage zu Gemüse.

1320. Gedämpfte Froschkeulen. Die wie in voriger Nummer vorbereiteten, aber nur gesalzenen Froschkeulen werden mit heißer Fleischbrühe übergossen und gewürzt mit Schalotten, Pfeffer, Salz und Muskatnuß kurz eingedämpft.

1321. Froschkeulen-Ragout. Man bereitet eine feine Ragoutsauce dicklich (siehe Saucen), übergießt die vorher wie in Nr. 1319 vorbereitet marinierten Keulen mit Essig und Wasser, wäscht sie, trocknet sie und läßt sie in der Ragoutsauce weich dünsten. Man gibt sie als feines Zwischengericht im Blätterrand.

Die Meerspinne.

1322. Meerspinne, griechisch. Die Meerspinnen, diese in der Tat sehr häßlichen Tiere, werden in Griechenland noch lebendig auf den Markt gebracht und meist als Fastenspeise genossen, aus dem Grunde, weil diese Tiere kein Blut enthalten; ihre Zubereitung ist folgende: Man läßt in einem großen Topfe Wasser sieden und wirft das ganz rein gewaschene Tier noch lebendig hinein, wodurch es sofort getötet wird; eine Meerspinne ist ziemlich groß, kann aber nur teilweise genossen werden. Man läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen, nimmt sie dann aus dem Wasser, schneidet sie auf, nimmt das brauchbare Fleisch heraus, schneidet es ganz fein, gibt etwa 60 *g* Butter, $^1/_2$ in Weißwein eingeweichte und ausgedrückte Semmel, 2 Eier, etwas grüne Petersilie, geriebene Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu, rührt es gut durch, bestreicht dann eine kleine runde Blechform mit Butter, bestreut sie mit Semmelkrume, füllt das Gerührte hinein und läßt es $^1/_2$ Stunde in der Röhre backen; dann wird es herausgestürzt, mit dem Saft einer Zitrone betropft und zur Tafel gegeben; es soll ein Leckerbissen sein. Außer dieser Zubereitung wird das Fleisch der Meerspinne auch kalt mit Essig und Öl serviert.

Die Krebse.

1323. Krebse zu kochen. Die Krebse werden rein gewaschen und in eine Kasserolle mit kochendem Wasser geworfen, um sie rasch zu töten. Dann gießt man das Wasser zum größten Teil ab, tut Salz, Petersilie, einige Zwiebeln und etwas in ein Läppchen gebundenen Kümmel zu den Krebsen, läßt diese ein paarmal überwallen, tut auf ein Schock Krebse etwa 125 *g* Butter dazu und läßt sie damit noch einige Minuten dämpfen. Man richtet die Krebse auf einer Schüssel an, macht die Brühe mit geriebener Semmel, oder mit 1 Stück Butter, in welches man etwas Mehl geknetet hat, seimig, läßt gehackte Petersilie damit aufkochen und gibt die Sauce in einer Sauciere extra.

Flußkrebs.

1324. Krebscurry. Dies wird genau wie Hühnercurry bereitet, nur statt des Hühnerfleisches nimmt man eine entsprechende Portion ausgeschälten Krebsfleisches.

1325. Geschälte Krebse. Man läßt Krebse mit kochendem Wasser und etwas Salz aufkochen, dann bricht man die Krebsschwänze und -Scheren aus den Schalen, tut Fleischbrühe, Butter, Muskatblüte, Zitronensaft und das Krebsfleisch in eine Kasserolle und läßt alles über gelindem Feuer einmal aufkochen.

1326. Gebackene Krebse. Man bricht die Krebse wie gewöhnlich aus, bestreut sie mit Mehl, worunter gehackte Petersilie gemengt ist und bäckt sie in geklärter Butter braun. Man garniert sie mit ebenfalls in Butter gebackener Petersilie.

1327. Krebs im Schlafrock. Koche die Krebse, mache die Schalen vom Leib und Schwanz, so daß der Schwanz am Leibe bleibt. Die kleinen Beinchen schneidet man ab. Nun macht man dünnen Teig von Mehl, Milch, Eiern und Salz, kehrt die Krebse darin um und bäckt sie in Butter, tut sie wieder in die ganz gebliebenen Schalen und richtet sie zierlich mit Petersilie an.

1328. Krebse in Rahmsauce. Auf 30 Krebse werden $^{3}/_{4}$ *l* süße Sahne gerechnet. Diese wird mit Kümmel, Salz, 4—6 Eßlöffel Weißwein und Butter verkocht. Hierin werden die Krebse, die sehr gut gereinigt wurden, 15 Minuten gekocht, die Sauce durch ein Sieb über die Krebse gegossen. Ebenso kann man auch bereits gekochte, aus den Schalen befreite Krebse mit dieser Sauce aufgeben. Die Krebse dürfen dann aber nicht mehr in der Sauce kochen, sondern werden nur gewärmt.

Krebsschüssel.

1329. Krebse mit Wein. Ausgesuchte Krebse werden mit Wein, Wasser und Salz abgekocht, dann geschält und in eine Kasserolle gelegt. Nun tut man Krebsbutter in einen Tiegel, etwas von der Krebsbrühe, Zitronenscheiben, Pomeranzenschalen, Schalotten und gehackte Sardellen, läßt es zusammen schwitzen und gibt die Krebsschwänze dazu. Wenn es $^{1}/_{4}$ Stunde gekocht hat, richtet man die Krebse mit der Sauce an, zuvor bestreut man sie jedoch mit Petersilie.

1330. Gebackene Krebscrême. Nimm $^{1}/_{2}$ Schock schöne Krebse, brich sie aus, stoße die Schalen und röste damit 250 *g* frische Butter hochrot, dann hacke die Schwänze klein, setze die Hälfte der Krebsbutter über Feuer und laß geriebene Semmel darin rösten; schlage $1^{1}/_{2}$ *l* Sahne darauf, rühre es wohl auf dem Feuer ab, reibe hernach 1 Zitrone auf Zucker ab und tue dies nebst 125 *g* Zucker und 8 Eidotter dazu; das Weiße aber schlage zu Schnee. Wenn es nun so weit fertig ist, daß es in den Ofen soll, so rühre den Schnee leicht hinein; laß es aber nicht eher backen, als $^{1}/_{4}$ Stunde bevor es zur Tafel kommen soll. Es wird auf eine Schüssel aufgegeben; auch kann man es in einer Tortenform backen.

Krebsmesser

1331. Krebse auf dem Roste gebraten. Hat man die Krebse in Salzwasser abgekocht, so bricht man denselben die Schwänze aus und steckt sie abwechselnd mit Würfeln von abgekochter geschnittener Karpfenmilch an kleine Spießchen. Hierauf taucht man die Spießchen in Krebsbutter, bestreut sie mit feiner Semmelkrume und brät sie dann auf dem Roste.

1332. Krebse am Spieße gebraten, französisch. Die Krebse werden gehörig abgewaschen, dann in eine Kasserolle gelegt, $^{1}/_{2}$ *l* weißer Wein, große Zwiebelscheiben, feine Kräuter, ganzes Gewürz und 1 Stück Butter dazu getan und die Kasserolle auf dem Feuer heiß gemacht. Wenn sie nun so mariniert sind, hebt man die großen Schalen etwas in die Höhe und steckt unter dieselben ein wenig Butter, welche zuvor mit gehackter Petersilie, Zwiebeln und feinen Kräutern durchmengt worden ist; steckt ein Holzspießchen unter den Schwanz in die Schale, und befestigt sie damit am Spieß; man bratet sie bei hellem Feuer und begießt sie mit Marinade; jedoch darf das Feuer nicht stark sein, sonst verbrennen die Krebse sehr leicht. Sie werden in ihrer eigenen Brühe aufgegeben.

1333. Crevettes, kleine Seekrebse. Diese Seekrebse werden, wie Hummern und Krebse, lebendig in siedendes Salzwasser geworfen; sobald sie rot sind, nimmt man sie heraus, kocht sie in gesalzenem Wasser mit Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Petersilie und Lorbeerblatt. Sind sie gar, so gießt man das Wasser ab und schwenkt sie auf einem Siebe noch einigemal über dem Feuer, dann legt man ein zierlich gebrochenes Tortenpapier oder eine Serviette auf eine Schüssel, die Crevettes darauf geordnet, in der Mitte ein Büschel grüne Petersilie. Man kann sie warm mit frischer Butter oder kalt mit Essig und Öl essen.

1334. Garneelen, größere Seekrebse. Sie werden wie Crevettes, Krebse und Hummern bereitet.

1335. Garneelen-Pastetchen. Die Garneelen werden gekocht, ausgebrochen und die Schwänze in 2 Teile geteilt. Die Köpfe und Schalen kocht man $^{1}/_{4}$ Stunde in wenig Wasser, seiht die Flüssigkeit durch und verrührt sie über dem Feuer mit Eidotter und Mehl zu einer dicken Sauce, die man über die Garneelenschwänze gießt und würzt sie mit Salz, Pfeffer, gewiegten Sardellen oder geriebenem Meerrettich. Man hat inzwischen kleine Pastetenformen (siehe Pasteten) gebacken, füllt die Masse hinein, schließt sie mit dem Deckelchen und gibt sie recht heiß zur Tafel.

1336. Seekrebs-Ragout, griechisch. Die Seekrebse werden rein gewaschen, ins siedende Wasser, in das man ein Büschel grüne Petersilie, einige Zwiebeln und etwas Essig getan, geworfen und wenigstens eine Stunde lang gekocht, dann werden sie herausgenommen, aufgemacht, alles brauchbare Fleisch herausgenommen und zum Kaltwerden gestellt. Inzwischen wird folgende Sauce bereitet: Man nimmt 4 Eidotter und rührt sie mit einem Löffel voll feinem Mehl eine halbe Stunde ab; dann gibt man $^{1}/_{8}$ *l* guten Weißwein, $^{1}/_{8}$ *l* Essig dazu, salzt es ein wenig, setzt es ans Feuer und rührt es so lange, bis es anfängt dick zu werden, dann passiert man es durch ein Sieb in eine Abtreibeschüssel, gibt noch 2 Eßlöffel feines Öl dazu und rührt es so lange, bis es ganz kalt wird. Nun schneidet man das Fleisch des Seekrebses in kleine Stückchen, untermengt es ein wenig mit kleingeschnittenen, in Essig eingelegten Champignons, Kapern, Pfeffergurken, Gurken und gibt es, mit Eiern und grünen Kräutern verziert, zur Tafel.

1337. Krebse mit grünen Erbsen, französisch. Schlage 3 Eier mit auf dem Feuer zergangener Butter, rühre dies zu Schaum; tue dann ein wenig Salz, Muskatblüte und Semmelkrume hinein, daß es eine gute Farce wird, lasse sie erkalten. Wasche nun $^{1}/_{2}$ Schock große Krebse, setze sie mit Wasser, Kümmel und Salz auf und lasse sie gar kochen. Sind die Krebse gar, so brich die Nasen ab,

fülle sie mit obiger Masse und brate sie in Butter braun. Nun lege die Krebsschwänzchen, Scheren und Nasen auf eine Schüssel, schütte grüne frische gekochte Erbsen darüber, doch muß man so viel Krebse zurückbehalten, daß man die Schüssel damit garnieren kann

1338. Krebse auf englische Art. Nachdem die Krebse in Salzwasser gekocht sind, werden die Schwänze abgeputzt und die Füße abgeschnitten, auch die große Schale entfernt man; tut sie dann mit Butter, Champignons und Trüffeln in eine Kasserolle, gießt noch etwas Brühe und Krebscoulis dazu und läßt es bei gelindem Feuer kochen. Beim Anrichten werden einige Eidotter mit etwas Rahm abgequirlt, etwas gehackte Petersilie darunter gerührt und dann die Sauce dicklich gemacht.

1339. Krebse auf polnische Art. $1/2$ Schock abgekochte Krebse läßt man mit 1 *l* Milch 1 Stunde zugedeckt stehen, damit sie solche einsaugen; alsdann tut man 1 *l* süßen Rahm dazu, bindet eine Hand voll Petersilie mit etwas Dill zu einem Sträußchen zusammen und tut dieses mit einer, mit 8 Gewürznelken gespickten Zwiebel, 125 *g* Butter und Salz nach Geschmack, zu den Krebsen und kocht sie darin noch 10 Minuten. Etwas zarter grüner Dill und Petersilie wird fein gehackt, 125 *g* Butter mit 2 Eßlöffeln voll Mehl vermischt, mit dem Rahm von den Krebsen und den fein gehackten Kräutern zu einer Sauce auf dem Feuer abgerührt und zu den mit Petersilie garnierten Krebsen in eine Schüssel gegeben.

1340. Gefüllte Krebsnasen. Man bereitet eine feine Semmelfarce (siehe Farcen), untermischt sie mit Krebsfleisch, füllt damit die Krebsnasen und bäckt sie in Butter.

1341. Krabben. Eine Art Krebse ganz wie diese bereitet.

Die Hummern.

1342. Hummer zu kochen. Die Hummern werden sauber gebürstet, mit dem Kopf in kochendes Wasser getaucht, womit sie schnell getötet sind. Dann wirft man sie ganz in einen Topf Salzwasser, läßt sie je nach der Größe 20—60 Minuten langsam kochen. Um sie schön rot zu bekommen gibt man während des Kochens oft ein glühend gemachtes Eisen in das Wasser. Sind sie gar, zieht man die Kasserolle vom Feuer, schreckt den Inhalt mit etwas kaltem Wasser ab und läßt die Hummern in der Brühe halb erkalten, dann nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Butter, deckt ein Brett darauf, unter dem sie völlig erkalten. Nun werden sie gespalten, die Scheren gelöst und mit Essig und Öl oder mit einer Remouladensauce aufgegeben.

Krabbe.

Hummer.

1343. Farcierte Hummern. Man bereitet sie wie gefüllte Krebsnasen, schält aus dem abgekochten Hummer das Fleisch, hackt es fein, untermischt es mit feiner Semmelfarce, füllt die Hummerschalen, die man vorher gut reinigt, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie in Butter. Man gibt dazu eine Hummersauce.

1344. Hummerfrikassee. Von dem ausgebrochenen, kleingeschnittenen Hummerfleisch wird ein Frikassee bereitet, indem man die gestoßenen Schalen in Butter

schmort, mit einem Kochlöffel Mehl verrührt und sie mit Hummer- oder Fleischbrühe verkocht, passiert, mit Eidotter abzieht; in diese Sauce kommen Fischklößchen, das Hummerfleisch, in Salzwasser abgekochte Spargel.

1345. Hummer-Mayonnaise. Zu einer Schüssel für 10 Personen gebraucht man 2—3 Hummern, je nachdem sie größer oder kleiner sind. Man bricht, nachdem sie gekocht und erkaltet, das Fleisch aus den Scheren und Schwänzen, schneidet es in hübsche Stücke und mariniert diese mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig. Die im Körper des Hummers befindlichen weichen Teile nimmt man heraus, streicht sie nebst den Hummereiern durch ein Sieb und vermischt sie mit einer Mayonnaisensauce. Dann richtet man das Hummerfleisch auf einer Schüssel an, übergießt es mit der Mayonnaisensauce und garniert den Schüsselrand mit hartgekochten Eiern, mit Salatherzen, Aspik und Kaviarschnitten.

1346. Hummerpudding. Nachdem die Hummern gekocht sind, nimmt man sie aus den Schalen und kocht die Schalen in $3/4$ *l* Milch aus. Das Fleisch der Hummern hackt man fein; in die durchgeseihte Milch der Hummerschalen rührt man 350 *g* geriebene Semmel über dem Feuer zu einem Brei, bis er sich von der Kasserolle löst, läßt ihn erkalten und vermischt ihn mit etwa 180 *g* Hummer- oder Krebsbutter, mit 8 Eidottern, 2 ganzen Eiern, rührt 45 *g* Zucker, das feingehackte, lose Hummerfleisch aus den Beinen und dem Rumpf, dazu das dünn geschnittene festere Hummerfleisch, gehackte Zitronenschale, das nötige Salz, 1 Prise Muskatblüte und den Schnee der Eier. Die Masse kommt in eine mit Butter ausgeschmierte Form und wird $1 1/2$ Stunden bei mäßiger Hitze im Ofen gebacken. Dazu kommt Krebssauce.

Hummergabel.

1347. Hummer à la Provencale. Das Fleisch eines Hummers wird in Stücke geschnitten, in eine Kasserolle mit feinem Provenceröl, 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Thymian und etwas Knoblauch über dem Feuer bis zum Kochen geschwenkt. Nun wird das Fleisch herausgenommen, der Fonds mit $1/4$ *l* Weißwein und ebensoviel Brühe verkocht; diese passierte Sauce dann über die Hummerstücke gegeben.

1348. Hummer-Crême. Das feingehackte Fleisch eines Hummers wird in einer Kasserolle mit Pfeffer, Salz, Muskat, einem Löffel Wein und Essig, 30 *g* Butter, etwas Mehl, $1/8$ *l* Sahne auf dem Feuer verrührt. Diese Masse heiß in die Schalen gefüllt und mit Petersilie garniert aufgegeben.

Eier-, Milch-, Reis-, Mais- und Mehlspeisen.

1349. Weiche Eier. Jedes Ei, das zum Genuß dienen oder in einer Speise verwendet werden soll, muß vor allem frisch sein. Man wäscht die Eier vorsichtig, wischt sie ab und legt sie mit einem Löffel in siedendes Wasser. Sollen sie ganz weich bleiben, so läßt man sie nur 2—3 Minuten sieden, dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und gibt sie auf.

1350. Halb harte Eier. Die Eier, wie oben, ins siedende Wasser getan, bleiben darin 4 Minuten. Dann legt man sie einen Moment in kaltes Wasser. Zur Garnitur zerschneidet man sie abgeschält in Hälften. Das Weiße muß hart, das Gelbe flüssig sein, man nennt das pflaumenweich.

1351. Harte Eier. Die, wie oben, ins siedende Wasser gelegten Eier bleiben in demselben 5—6 Minuten, nicht länger, weil sie sonst zu schwer zu verdauen sind. Man legt sie in kaltes Salzwasser und gibt sie geschält oder ungeschält zu Tische. (Soleier.) Man gibt sie auch zerschnitten mit brauner Butter übergossen zu Tische.

1352. Rühreier. Nächst den weichgekochten sind die Rühreier am leichtesten zu verdauen. Man läßt ein Stückchen Butter (10 *g* auf 5 Eier) in der Pfanne zergehen, zerquirlt indes 5 Eier mit etwas Salz und Pfeffer und 1/2 Löffel süße Sahne, gießt dieses auf die Butter in die Pfanne und verrührt es einige Minuten auf dem Feuer zu einer großflockigen, leichten Masse, die sofort zur Tafel gegeben und gegessen werden muß, damit sie nicht hart wird.

Pfanne für Setzeier im Dampf.

Eierschrank.

1353. Rührei mit Schinken oder Wurst. Man vermengt das Rührei mit in feine Stifte geschnittenem Schinken oder Fleischwurst.

1354. Rührei mit Bücklingen, oder mit Sardellen, oder mit geräuchertem Lachs. Man bereitet Rührei wie in Nr. 1352 und fügt darunter entgrätete, zerpflückte Bücklinge oder geräucherten Lachs oder Sardellen.

1355. Rührei mit Spargel. Man vermengt die Spargelspitzen mit dem Rührei.

1356. Rührei mit Trüffeln oder Champignons. Die Trüffeln und die Champignons werden in Madeira oder in Butter gedünstet und mit Rührei vermischt zur Tafel gegeben.

1357. Rührei mit Schnittlauch. Man vermischt die Rühreier mit feingehacktem Schnittlauch.

1358. Süßes Rührei. Man zerquirlt 6—8 Eier mit 1/4 *l* süßer Milch, 2 Eßlöffeln Zucker, 1/8 Teelöffel Salz, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und würzt die Speise, die man in zerlassener Butter zerrührt, mit einigen Tropfen Rosen- und Orangenessenz.

1359. Setzeier, Spiegeleier. Man macht sie entweder in einer irdenen oder emailliert-eisernen Setzeierpfanne, welche mit runden Vertiefungen versehen ist, oder in einer eisernen Eierkuchenpfanne. Man läßt ein gutes Stück Butter darin heiß werden, schlägt die Eier nebeneinander hinein, doch nimmt man sich in acht, daß die Eidotter nicht auseinander laufen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer braten, bis das Weiße festgeworden ist. Nun sticht man sie mit einem runden Ausstecher von der Größe der Eier aus, oder schneidet sie mit dem Messer voneinander, und läßt sie noch einige Augenblicke auf dem Feuer, damit das Gelbe sich verdichtet.

1360. Saure Eier. 6—8 Eier werden in steigender Butter eingeschlagen, mit Salz bestreut und wenn das Weißei genügend hart ist, herausgenommen, auf eine tiefe Schüssel getan und mit folgender Sauce übergossen, die man zugleich bereitet hat: Man schwitzt 1 Löffel Mehl mit Butter, fügt 1 Teelöffel Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, 1 Teelöffel Senf und 2 Löffel Essig oder Zitronensaft daran und gießt diese Sauce kochend über die Eier.

1361. Saure Eier mit Speck. Man schneidet Speck in dünne, 2 cm große, viereckige Scheiben, bratet ihn in der Eierkuchenpfanne von beiden Seiten braun, schlägt die Eier über den Speck in die Pfanne, läßt das Weiße hart werden und richtet sie dann auf einer Schüssel an, übergossen mit saurer Sauce, wie in voriger Nummer.

Büchse zum Eierkochen in Wasserdampf.

1362. Geschnittene Eier. Man bereitet eine dicke Sauce von Butter, geriebener darin gerösteter Semmel, gehackter Petersilie, Sardelle und etwas süßem Rahm und schneidet in dieselbe harte Eier in Scheiben.

1363. Gefüllte Eier. Man kocht Eier hart, zerschneidet sie in Hälften, nimmt die Dotter heraus, verrührt sie mit etwas zerlassener Butter, geriebenem Milchbrot, gewiegten Sardellen, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz, füllt mit der Farce die gekochten Weißen, beträufelt sie mit Butter und bestreut sie mit geriebener Semmel. Die übrig gebliebene Farce tut man auf eine mit Butter ausgestrichene Pastetenschüssel, die Eier stellt man darauf, bedeckt das Ganze mit einem bebutterten Papier und läßt es, auf einen Dreifuß gestellt, in mäßig heißem Ofen backen. Man gibt die gefüllten Eier als hors d'oeuvre nach der Suppe.

1364. Eier à l'aurore. Man bereitet die Eierhälften wie in vorig. Nummer, vermischt die Eidotter mit einer Farce von fein gehackten Kräutern, einer Schalotte, einem in Milch geweichtem Weißbrot, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, füllt damit das Weiße, daß es über dasselbe hervorragt, belegt dann eine mit Butter ausgestrichene Schüssel mit gekochtem Spinat oder Sauerampfer (siehe Gemüse), garniert es ringsherum mit den gefüllten Eierhälften, stellt die Schüssel, bedeckt mit einem Blechdeckel, in den Ofen, legt auf letzterem einige glühende Kohlen und läßt diese Speise, kurz vor dem Aufgeben, 1/4 Stunde backen.

1365. Eiergelee. Siehe Suppeneinlagen.

1366. Eiergräupchen. Siehe Suppeneinlagen.

1367. Eier in Muscheln. Man füllt Coquilles mit Rührei, belegt sie mit geräuchertem Lachs und bestreut sie mit etwas Pfeffer.

1368. Eier à la Béchamel. Man kocht 6—8 Eier hart, teilt sie in Viertel und gibt diese in eine Béchamelsauce, welcher man Senf und gehackte Petersilie zugesetzt hat. Man erwärmt die Eier hierin, läßt sie aber nicht kochen und gibt sie mit Semmelcroutons garniert auf.

1369. Geröstete Eier. In Papierkästchen, die man mit Öl oder Butter ausstreicht, macht man eine pikante Semmelfarce, schlägt in jedes ein rohes Ei, bestreut es mit Salz und Semmelkrumen, läßt es auf dem Rost 2—3 Minuten backen und streicht zuletzt mit der Glacierschaufel darüber.

1370. Eierkäse. Man verrührt kalt in 3/4 *l* Milch 7 Eidotter, 60 *g* Zucker, abgeriebene Zitronenschale, etwas gestoßenen Zimt, den Saft 1 Zitrone, 1 Prise Salz und den Schnee der Eier. Den Topf mit dieser Eiermilch stellt man in ein Wasserbad, läßt ihn so lange kochen, bis der Inhalt gerinnt, schüttet dann die geronnene Masse in ein Porzellan- oder Blechsieb, läßt dieses so 2 Stunden auf einer Schüssel stehen, daß alle Molke abläuft, stürzt dann den Eierkäse auf eine Schüssel, bespickt ihn mit Mandelstreifen und gibt ihn mit Vanillensauce auf.

1371. Eiermehlmus. Man rührt 1/4 *kg* sehr feines Mehl in 1/2 *l* Milch glatt, wozu man unter fortwährendem Rühren noch 1/4 *l* Milch gießt und 1 Prise Salz hinzufügt. Diese Masse verrührt man über Feuer zu einem dicken Brei, sobald der Brei durchgekocht ist, mischt man in denselben 90—100 *g* Butter, 5 vorher zerquirlte Eidotter, stellt den Brei heiß und gibt ihn als Mittelgericht auf, bestreut mit Zucker und Zimt.

1372. Portugiesische Eier. Man schmilzt 125 *g* Zucker mit 1 Eßlöffel Orangenwasser, 1 Prise Salz und gibt 8 ganze Eier in diese Masse, die man auf dem Feuer mit dem Eierschläger so lange schlägt bis sie gar sind. Man gibt diese Speise mit Kompott zu Tisch.

1373. Kiebitzeier. Die Kiebitzeier werden mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, etwa 10 Minuten lang gekocht, dann in einer gebrochenen Serviette angerichtet und mit frischer Butter zur Tafel gegeben. Vor dem Aufgeben ritzt man ein Stückchen von der Schale, um zu sehen, ob die Eier gut sind. Ist das Eiweiß bläulich klar, so ist es gut, bei weißer oder gelber Farbe ist es schlecht.

1374. Eierschott. Man kocht 1/2 *l* Milch mit 1 Löffel Zucker und 1 Prise Zimt. Inzwischen zerquirlt man 6 Eier mit 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Teelöffel Butter, sobald die Milch siedet, quirlt man diese Masse hinein und läßt sie unter fortwährendem Rühren dick kochen, sticht von der Masse dann Häufchen auf eine Schüssel und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

1375. Herzogineier. Man bereitet eine süße Sahnensauce von 1 *l* Milch, 125 *g* Zucker, gestoßenem Kaneel, Zitronenschale und 4 bitteren Mandeln. Den Schnee von 6 Eiern schlägt man steif und sticht ihn löffelweise in die siedende Milchsauce. Mit dem Schaumlöffel nimmt man die Schneeklößchen heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen und legt sie auf eine Schüssel. Die Eidotter verquirlt man mit der Sauce, daß diese recht dicklich wird und gießt sie über die Schneeklößchen.

1376. Eiergratin. 3 Sardellen, etwas Petersilie, Schalotte, alles dies fein gehackt, vermischt man mit 4 Eidottern, 5—6 Eßlöffeln voll Semmelkrume, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß; eine flache Schüssel bestreut man mit Mehl, streicht die Mischung darauf und läßt sie im Ofen backen. Ist es eine feste Masse, so gibt man so viel Eier darauf, daß das Gratin bedeckt ist, bestreut die Eier mit etwas Salz und Pfeffer (Schnittlauch), stellt sie einige Minuten in einen Ofen von gelinder Hitze, fährt mit einer glühenden Schaufel einigemal darüber her und serviert das Gratin auf erwärmter Schüssel.

1377. Eier mit Käse. Man kocht 10 Eier pflaumenweich, schält sie sofort und legt sie auf eine Schüssel. Nun rührt man in der Kasserolle auf dem Feuer 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl zu Brei; dazu 4—5 Eßlöffel voll geriebenen Käse und nach und nach 1 1/2—2 Tassen kalte Milch. Die Sauce läßt man nun, fortwährend rührend, 5 Minuten kochen, gießt sie über die Eier, streut geriebenen Käse darüber und serviert das Gericht sofort.

Eierkuchen, Plinsen und Omelettes.

1378. Eierkuchen. Zu den verschiedenen Arten, die man Eierkuchen nennt, gebrauche man eine glatte, eiserne Eierkuchenpfanne, oder eine gut emaillierte. Auf jeden Eierkuchen rechnet man 1 Ei, 1 Löffel feines Mehl, 2 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale oder 1 Teelöffel Rum und 1 Teelöffel Zucker. Um den Eierkuchen zu backen, tut man ein gutes Stück Butter in die Eier-
kuchenpfanne, läßt sie gelb werden, gießt nun, je nachdem man den Eierkuchen dicker oder dünner haben will, mehr oder weniger von der Masse hinein, läßt den Kuchen auf nicht zu scharfem Feuer backen, indem man ihn hin und wieder mit dem Messer durchsticht, und läßt die flüssige Masse durch Hin- und Herneigen der Pfanne nach allen Seiten hinlaufen, bis der Eierkuchen auf seiner Oberfläche trocken und von unten schön gelbbraun gefärbt ist. Jetzt läßt man ihn auf einen Eierkuchenwender oder in Ermangelung dessen auf einen Blechdeckel gleiten, gibt Butter in die Pfanne und wenn diese zergangen, den Eierkuchen mit der ungebackenen Seite hinein und bäckt auch diese zu schöner Farbe. Hat man auf diese Art die Eierkuchen gebacken, so legt man sie übereinander auf eine Schüssel und bestreut sie nach Belieben mit Zucker. Haupt-
sache aber ist es, daß sie so heiß wie möglich zur Tafel kommen.

1379. Bauereierkuchen. Eine Eierkuchenmasse wird wie im vorhergehenden Rezept, aber ohne Zucker und ohne Zitronenschale, angerührt. Statt der Butter bedeckt man den Boden der Pfanne mit Speck und gießt darauf die Eierkuchenmasse, die 1/4 cm hoch gebacken und dann mit Schnittlauch bestreut wird.

1380. Einfacher Eierkuchen. Man zerquirlt für 8 Personen 8 Eidotter mit 60 *g* Zucker, 1/2 *l* frischer Milch, 125 *g* feinem Mehl, 1 Eßlöffel voll Rum. Dar-
unter schlägt man den Schnee, den man von den 8 Eiweiß bereitet und bäckt die Eier-
kuchen wie es in 1378 angegeben ist. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie aufeinandergelegt auf.

1381. Gefüllter Eierkuchen mit Marmelade. Die süßen Eierkuchen werden wie in Nr. 1378 bereitet und zwischen jeden eine Füllung von Obstmarmelade, Himbeergelee oder Apfelmus gestrichen. Den letzteren kann man auch mit Korinthen und Mandelstückchen vermischen. Den obersten Eierkuchen bestreut man mit Zucker und Zimt.

1382. Französische Zitroneneierkuchen. Man bereitet süße dünne Eierkuchen aus $^3/_4$ *l* Milch, $^1/_2$ *l* Mehl, 6 Eiern, beträufelt jeden Eierkuchen mit Zitronensaft, bestreut sie mit feingehackter Zitronenschale und Zucker, träufelt Zitronensaft darauf und schichtet so einen auf den andern, daß Zitronengeschmack sie ganz durchzieht. Den obersten bestreut man in derselben Weise und stellt sie heiß, bis man sie zur Tafel gibt.

1383. Äpfeleierkuchen. Man schält nicht zu große, recht mürbe Äpfel, sticht das Kerngehäuse mit einem Ausstecher aus und schneidet die Äpfel in nicht zu dicke Scheiben. Nachdem man dann eine Eierkuchenmasse nach der vorigen Nummer bereitet hat, läßt man ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne gelb werden, tut die Äpfelscheiben hinein, läßt sie in der Butter von beiden Seiten gelb braten, gießt die Eierkuchenmasse darüber, bäckt sie auf beiden Seiten, tut den Eierkuchen auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Apfelausstecher.

1384. Pflaumeneierkuchen. Man schneidet recht reife Pflaumen in Hälften und nimmt die Kerne heraus. Dann bereitet man eine Eierkuchenmasse, läßt davon in der Eierkuchenpfanne backen, legt die Pflaumen geschält oder ungeschält darauf, begießt sie dann wieder mit Eierkuchenmasse, so daß sie davon bedeckt sind, bäckt den Eierkuchen auf beiden Seiten schön braun und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

1385. Kartoffeleierkuchen. 80 *g* Butter rührt man zu Schaum, gibt 7 Eigelb, $^1/_2$ *l* Milch, 250 *g* tags zuvor abgekochte Kartoffeln gerieben in die Masse, salzt nach Geschmack, gibt den Schnee der 7 Eiweiß darunter und bäckt die Eierkuchen in Butter. Dazu gibt man Salat.

1386. Eierkuchen aus rohen Kartoffeln, auch Puffer genannt. Mehlige große Kartoffeln werden geschält, gewaschen, gerieben und mit frischem Wasser begossen. Nach 1 Stunde drückt man sie in einem Tuch gut aus. Einen Suppenteller solchen Kartoffelbreis verrührt man mit $^1/_4$ *l* saurer Sahne, 2 Löffeln Mehl, Salz nach Geschmack, 5 Dottern. Nachdem der Schnee der Eiweiße darunter gemischt wurde, bäckt man in viel Fett ganz dünne Eierkuchen von der Masse, die man mit Zucker und Zimt bestreut.

1387. Eierkuchen von Kartoffelmehl. In $^3/_4$ *l* Milch hat man 6 Eier, 2 Dotter, 1 Prise Salz, 1 großen Löffel Kartoffelmehl, 1 Löffel Weizenmehl zu verrühren. Von der Masse macht man, wie gewöhnlich, dünne Eierkuchen.

1388. Schüsseleierkuchen. Man bereitet folgende Eierkuchenmasse: 3 hartgekochte Eidotter werden mit 125 *g* frischer Butter gerieben, dazu 125 *g* Zucker, 4 frische Eidotter, 70 *g* feines Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz, 3 Löffel dicke saure Sahne und den Schnee der 4 Eier. Hierauf streicht man eine Schüssel mit Butter aus, gießt die Masse in dieselbe, stellt sie auf einen Dreifuß in den Bratofen und läßt ihn 1 Stunde backen. Dann bestreut man das Ganze mit Zucker und Zimt und gibt eine Fruchtsauce dazu.

1389. Zwiebackeierkuchen. 6 Zwiebäcke werden in Milch geweicht, 3 Eier, 3 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz, einige süße und bittere Mandeln, 6 Eßlöffel Mehl und etwas Zitronenschale, zuletzt der Eierschnee. Die Masse wird gut verquirlt und schön gebacken.

1390. Semmeleierkuchen. Man schneidet 100 *g* Milchbrote, die man dünn geschält hat, in Scheiben, läßt sie in $^1/_2$ *l* Milch aufweichen, rührt sie mit 6 Eigelben, ein wenig Salz und 2 Löffeln Mehl klar, vermischt sie mit dem Schnee von 6 Eiweißen in Zucker nach Belieben und bäckt davon Eierkuchen wie in Nr. 1378. Einige gestoßene bittere Mandeln geben dem Eierkuchen noch einen besseren Geschmack.

1391. Eine andere Art Semmeleierkuchen. $^1/_4$ *kg* Semmel, $^3/_4$ *l* Milch, 125 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 125 *g* gereinigte Korinthen, 6 Eier, 125 *g* gestoßene Mandeln und etwas Zitronenschale. Man reibt die braune Rinde der Semmeln auf dem Reibeisen ab, bricht die Krume in Stücke und weicht sie mit der Milch ein. Hierauf rührt man die Butter mit den Eigelben und dem Zucker zu Sahne und mischt die übrigen Ingredienzien, sowie die ausgedrückte Semmel und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter. Nachdem man ein Stück Butter in der Eierkuchenpfanne hat heiß werden lassen, streut man die Hälfte der abgeriebenen Semmelrinde gleichmäßig hinein, schüttet den Teig darüber, streicht ihn mit dem Messer glatt und läßt ihn auf langsamem Feuer, mit einem Deckel zugedeckt, backen, bis er sich braun gefärbt hat. Nun streut man die übrige geriebene Semmel auf den Kuchen, wendet ihn und läßt ihn auf der anderen Seite hellbraun backen.

1392. Geschnittener Eierkuchen mit Rahmsauce. Man bäckt gewöhnliche Eierkuchen, schneidet sie in kleine Stücke, legt sie in eine tiefe Schüssel, bereitet eine süße dicke Vanillesauce und gießt sie über die Eierkuchenstücke.

1393. Eierkuchen von Gries, Reismehl, Reis und Hirse. In $^3/_4$ *l* Milch werden 250 *g* nicht zu feiner Gries oder 65 *g* Reis, Reismehl oder Hirse gut ausgequollen, dann läßt man die Masse auskühlen, verquirlt indes 90 *g* Zucker mit 5—8 Eidottern, 1 Prise Salz, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 Teelöffel Butter, vermischt sie mit obiger Masse, zuletzt den Schnee des Eiweiß darunter; so bäckt man den Eierkuchen, ohne ihn umzuwenden, in reichlicher Butter in der Bratröhre und bereitet eine Chaudeausauce dazu.

1394. Hefeneierkuchen. Man öst 35 *g* Preßhefe in $^3/_4$ *l* lauwarmer Milch auf. In diese recht gut zerquirlte Masse rührt man 500 *g* feines Mehl, 70 *g* Zucker, 5 Eier, 125 *g* Butter, 125 *g* Korinthen, 1 Teelöffel Salz, 10 *g* Zimt, bearbeitet diese Masse so lange, bis sie Blasen schlägt, stellt sie dann an einen warmen Ort, wo man sie $^1/_2$ Stunde aufgehen läßt, streicht die Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter aus und bringt immer so viel Masse in die Pfanne, daß dünne Eierkuchen gebacken werden. Dazu gibt man Pflaumenmussauce.

1395. Eierkuchen von Kartoffelmehl oder Maismehl ohne Zucker. Es gehören dazu: 8 Eier, 12 *g* Kartoffelmehl und $^3/_4$ *l* warme Milch. Man schlägt 8 Gelbeier mit dem Mehl, der Milch und etwas Salz gut durch und mischt den festgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß darunter. Die Masse gibt zwei große Eierkuchen. Man gibt sie zu Salat oder Gemüse.

1396. Konitzer Eierkuchen. 1 Obertasse voll Rahm, 1 Eßlöffel des feinsten Mehls, 2 Eidotter, 1 Messerspitze voll Magnesia und etwas Vanille oder Zimt oder ein Gewürz nach Belieben,und 1 Prise Salz werden gut untereinander gequirlt, das Weiße von 2 Eiern wird zu Schnee geschlagen und leicht darunter gerührt; dann bäckt man den Eierkuchen in reichlichem Schmalz und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

1397. Gebrühter Eierkuchen, süddeutsch. 250 *g* Mehl und 1 Teelöffel Salz schüttet man in eine Schüssel, darauf läßt man 1/2 *l* Wasser und 30 *g* Butter sieden und gießt dieses kochend über das Mehl. In diese Masse schlägt man unter fortwährendem Rühren 8 Eier und 125 *g* Zucker. Sodann läßt man in der Eierkuchenpfanne Butter steigen, gießt den Teig hinein, bedeckt sie mit einem Deckel und bäckt den Eierkuchen in der Ofenröhre bei guter Oberhitze. Man gibt dazu gedämpftes Obst oder eine Vanillensauce.

1398. Kaiserschmarren. Man quirlt 1/2 *l* Sahne mit 6 Eigelb, 1/4 *l* Mehl und etwas Salz, fügt dann das geschlagene Eiweiß dazu, und bäckt davon einen Eierkuchen in reichlich Butter; wenn der Teig anfängt fest zu werden, reißt man ihn mit 2 Gabeln in lauter Flocken, die man wieder goldgelb backen läßt. Auf die Schüssel geschüttet, wird er mit Vanillenzucker bestreut.

1399. Mandelschmarren. 1/2 *l* Sahne, 3 Löffel Zucker, 30 *g* abgezogene fein gestoßene Mandeln, 4 Eidotter, 1 Prise Salz, 4 Löffel geriebene Semmel oder Zwieback werden gut gequirlt, zuletzt dazu den steifen Schnee der 4 Eiweiß leicht darunter gerührt. Diese Masse kommt in eine Pfanne mit heißer Butter und wird, sobald sie gebacken, wie der Kaiserschmarren behandelt.

1400. Käseschmarren. 500 *g* weichen Käse verrührt man mit 4 Eigelb, so viel Milch, daß es recht saftig ist, fügt dann etwas Mehl, etwas Salz in den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Dies wird gebacken und zerpflückt.

1401. Wasser-Eierkuchen. 125 *g* feines Mehl wird mit 8 Eigelb, 1/2 Teelöffel Salz und 1/2 *l* frischem Wasser verquirlt. Man fügt Zucker, Zimt, Zitronenschale, den Schnee der 8 Eiweiß dazu, bäckt dünne Eierkuchen davon, zu denen man eine Fruchtsauce reicht.

1402. Rahmschmarren. 1/2 *l* Mehl wird in eine tiefe Schüssel gegeben, nach und nach mit 1/2 *l* Sahne zu einer glatten Masse verrührt, welche man mit 2 Eßlöffel fein gestoßenem Zucker und 1/2 Kaffeelöffel voll Salz gut vermengt, 8 Eidotter, eines nach dem andern, dazu rührt und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter mischt. Diese Masse wird dann in eine Kasserolle gegossen, in welcher sich 80 *g* heiße Butter befinden, und ferner wie der „Feine Kaiserschmarren" behandelt.

1403. Omelettes. Die Speise ist dasselbe wie Eierkuchen, nur daß man mehr Eier und fast gar kein Mehl nimmt, sie nur auf einer Seite bäckt, sie dann mit einer langzinkigen Gabel zusammenrollt und mit Zuckerglace bestreicht. Das Hauptaugenmerk muß auf das Schlagen der Masse und die Steife des Schnees gelegt werden.

1404. Schaumomelettes. 7 Eidotter, 7 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 nußgroßes Stück Butter, etwas Vanilleneſſenz werden schaumig geschlagen, den Schnee von den 7 Eiweiß darunter und davon Omelettes gebacken, die man mit Zitronenzucker bestreuen kann.

1405. Omelettes aux confitures. Man schlägt 6 Eidotter, 70 *g* Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, schaumig dazu den Schnee der Eier. Man bäckt die Omeletten von beiden Seiten, füllt sie mit Marmelade, rollt sie zusammen, bestreut sie mit gesiebtem Zucker und glaciert sie.

1406. Omelettes aux fines herbes. Man bereitet Omelettes von 6 Eiern, 3 Löffel Sahne, setzt nach Geschmack in Butter gedünstete Champignons, Schalotten und feingehackte aromatische Kräuter dazu, mischt dann alles, bäckt zwei Omelettes und gibt sie übereinander gelegt auf.

1407. Omelettes mit Spinat gefüllt. Man schlägt 6 Eier in den Topf, quirlt sie mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 2 Eßlöffeln Wasser oder Milch gut durcheinander und tut gehackte Petersilie, Schnittlauch und etwas in kleine Stückchen zerpflückte Butter dazu. Dann läßt man ein gutes Stück Butter in der eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und bäckt sie, indem man sie mit dem Messer öfters durchsticht und nach der Mitte zusammenschiebt, auf einer Seite gelbbraun. Nun läßt man die Omelettes auf eine Schüssel gleiten, füllt sie mit gut bereitetem Spinat, rollt diese zusammen und gibt ein kräftiges, mit Zitronensaft abgeschärftes Jus darunter.

1408. Omelette von Käse nach Brillat-Savarin. 2 Eier schlägt man schaumig mit 1 Eßlöffel Milch, 1 Löffel geriebenem Emmentaler Käse (Schweizer), einem nußgroßen Stück Butter, 1 Prise Salz. In der Pfanne wird Butter siedend gemacht, 1 Omelette von einer Seite gebacken, mit etwas Pfeffer bestreut und übereinander gelegt. Man streut Parmesankäse darüber.

1409. Omelettes en Macedoine. Anstatt eine Omelette zu backen mit einer Fülle, fertigt man aus 6 Eiern 3 Omelettes, das eine davon wird mit fines herbes, das zweite mit Champignons, das dritte mit Lachs oder beliebigem Hachee gefüllt, zusammengerollt und auf einer Schüssel serviert.

1410. Austern-Omelettes. Man öffnet 12 Austern, läßt sie 2 Minuten im eigenen Wasser dünsten, entfernt die Bärte, bratet sie goldgelb in Butter und hackt sie dann. 6 Eigelb quirlt man mit Salz, Pfeffer, etwas Muskat, gibt die gehackten Austern daran und bäckt 2 Omelettes aus dieser Masse.

1411. Omelette mit Steinpilzen. Die Steinpilze werden geputzt, gut gewaschen und in kochendem Wasser blanchiert, dann in feine Scheiben geschnitten, mit Butter, Salz und etwas weißem Pfeffer recht kurz eingeschwitzt und mit einigen Löffeln dicker, weißer Sauce und ein wenig feingehackter Petersilie vermischt. Hierauf bäckt man von 6 Eiern eine Omelette, streicht die warm gemachten Steinpilze einen Finger dick darauf, rollt die Omelette zusammen und gibt ein starkes Jus beim Anrichten darunter.

1412. Süße Macedonieromelettes. Man bereitet süße Omelettes und füllt sie mit Vanillencreme (siehe Cremes), oder mit Obstmarmelade, oder mit weißer Käsefüllung. Man glaciert sie mit Zitronenzucker und rechnet auf 1 Omelette 3 Eier, 3 Löffel Sahne, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1/2 Teelöffel Mehl. Auf die Käsefüllung rechnet man 125 *g* weißen Käse, 2 Teelöffel Zucker, Korinthen, 2 bittere Mandeln, 2 Gelbeier und Zitronenschale.

1413. Omeletteauflauf. Man rührt 60 *g* Butter mit 5 Dottern zu Schaum, fügt dazu 50 *g* süße, 2 bittere Mandeln fein geschnitten, 50 *g* Korinthen oder Sultanrosinen, 1 Teelöffel Rum, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, bäckt sie bei mäßiger Hitze und gibt dazu Chaudeausauce. Man kann statt des Rums auch Marasquino nehmen.

1414. Omelettes soufflés mit Chokolade. Man verrührt zu einer Omelettemasse 6 Eidotter, 125 g Zucker, 80 g altbackenen Biskuit, etwas Vanille und den Schnee der Eier. Jede fertige Omelette bestreut man mit geriebener Chokolade, legt eine auf die andere und schiebt sie in den ziemlich ausgekühlten Ofen 15 Minuten, um sie steigen zu lassen.

1415. Plinsen. Unter diesem Namen versteht man dünne Eierkuchen, welche man füllt und auf beiden Seiten bäckt, dann zusammenrollt. Die Masse besteht z. B. für 6 Plinsen aus 4 Eiern, 60 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Löffel Zucker, 1/5 l Milch und 1 Teelöffel zerlassener Butter. Man bäckt sie wie die Eierkuchen in glasierter, eiserner Pfanne auf beiden Seiten und gibt als Füllung kleine Korinthen, gehackte Mandeln, Zimt und Zucker, rollt sie zusammen, legt sie dicht nebeneinander auf die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glaciert sie durch Darüberfahren mit einer glühenden Schaufel.

1416. Käseplinsen. Man bereitet die Füllung zu diesen Plinsen aus weißem Käse (Quark), untermischt mit Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatblüte, 2 Eiern und ein klein wenig Safran.

Eckiges Plinseneisen.

1417. Mandelcremeplinsen. Man füllt die Plinsen mit einer Masse, bestehend aus 40 g süßen, 2 bitteren Mandeln, die man mit 2 Löffeln Zucker zerstößt, mit 3 Eidottern verrührt, 1 Teelöffel Mehl vermischt, 1/8 l Sahne verdünnt und auf gelindem Feuer zu Creme verrührt und dann mit dem Schnee des Eiweiß vermengt.

1418. Plinsen von saurer Sahne. Man bereitet den Plinsenteig von 1/4 l saurer Sahne, 5 Eiern, 1 Prise Salz, 2 Löffeln Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale mit 80 g Kartoffelmehl und füllt die Plinsen mit Käse.

1419. Plinsen von Buchweizenmehl. Ganz wie die beschriebenen, nur statt des Weizen- und Kartoffelmehls nimmt man Buchweizenmehl.

1420. Puffer. Wenn man Rührkartoffeln übrig hat, verwendet man sie zu Puffern, indem man sie mit 2 Eiern, 40 g Butter, 1 Löffel Mehl, etwas Salz, 2 Löffeln saurer Sahne, zu einem geschmeidigen Teige vermischt, rollt sie auf dem Nudelbrett aus, schneidet viereckige Stücke daraus, gibt diese in siedend heiße Butter, streicht sie und bäckt sie auf beiden Seiten. Man bestreut sie dann mit Zucker und Zimt.

1421. Puffer von rohen Kartoffeln mit Hefe. Man vermischt rohe, geriebene Kartoffeln mit 1 Prise Salz, 2 Eiern, 16 g in Milch aufgelöster Hefe, 2 Löffel Weizenmehl und läßt die Masse einige Stunden am warmen Ort gehen, alsdann sticht man davon kleine Häuflein in das steigende Schmalz und glättet die Kuchen. Man gibt sie heiß zur Tafel, sonst werden sie fest.

1422. Arme Ritter. Man reibt die Rinde der Weißbrötchen ab, teilt sie in Scheiben, taucht sie in Milch, in geschlagenes Ei und in geriebene Semmel und bäckt sie in steigender Butter. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie heiß zu Tisch.

1423. Gefüllte Milchbrötchen. Man reibt die Rinden der Milchbrötchen ab, höhlt sie aus, füllt sie mit einer Masse von gestoßenen Mandeln, gereinigten

Korinthen, Zucker, Zimt, der abgeriebenen Rinde des Milchbrotes und abgeriebener Zitronenschale oder mit einer beliebigen Marmelade, und bäckt sie in reichlich Butter.

1424. Krebsdampfnudeln. Aus 1/4 l lauwarmer Milch, 40 g Hefe und 1 *kg* Mehl macht man ein Hefenstück, fügt 3 Eier, 3 Dotter, 125 g Butter und Salz dazu, läßt es gehen und formt dann nußgroße Nudeln — auch Buchteln genannt — davon. 16—20 Krebse werden ausgebrochen, das Fleisch tut man beiseite, die Schalen stößt man mit 30 g süßen Mandeln, gibt sie dann in eine Kasserolle mit 125 g Butter, in welcher man die Schalen röstet, gießt 1/2 l Milch dazu, nimmt die Krebsbutter oben fort und läßt die Schalen mit der Milch weitere 15 Minuten kochen. Dann seiht man sie durch. Mit der Hälfte der Krebsbutter wird eine Form geschmiert, die Hälfte der ausgekühlten mit etwas Zucker versüßten Milch hineingegossen und die gut aufgegangenen Buchteln hineingetan. Fest verschlossen läßt man das Ganze braun backen. Dann sticht man die Buchteln aus und gibt eine auf folgende Weise gemachte Sauce dazu: Die übrige Krebsbutter wird mit 1 Löffel Mehl geröstet, mit der übrigen Krebsmilch aufgegossen, etwas gesüßt und das Krebsfleisch darin aufgekocht. Mit diesem garniert man die bergartig angerichteten Dampfnudeln und gibt die Sauce dazu.

1425. Polnische Käsefleckel oder Piroggis. Man rührt 125 g Butter mit 3—4 ganzen Eiern zu Sahne und fügt ein wenig Salz, Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und einen Teller voll recht trocknen weißen Käse dazu. Dann knetet man die Masse mit Mehl zu einem festen Teig, rollt ihn dünn aus, schneidet ihn in etwa 4 *cm* breite Vierecke, tut diese in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie darin gar kochen. Hat man sie rein abtropfen lassen, so gibt man braune Butter oder recht fette saure Sahne dazu. Man kann sie auch mit Zucker nach Belieben süßen.

Reisspeisen.

1426. Reisvorbereitung. Reis wäscht man mehrmals, indem man ihn stark in kaltem Wasser quirlt und brüht ihn dann.

1427. Reis-Pillaw. Man quillt 500 g Reis aus, indem man ihn, nachdem er abgebrüht ist, mit kaltem Wasser aufstellt, so daß dieses ihn bedeckt, dazu 60 g Butter, 1/2 Teelöffel Salz, 1 mit Nelken bespickte Zwiebel, 1 Bündchen grüne Petersilie. Wenn er weich gedünstet ist, nimmt man Zwiebel und Petersilie heraus und übergießt den Reis mit Butter.

1428. Risi-Pisi. Der wie im vorhergehenden Rezept zubereitete Reis wird mit in Fleischbrühe gedünsteten grünen Erbsen vermischt.

1429. Risotto. In eine Kasserolle gibt man reichlich ausgelassenes Rindermark, schüttet dann besten Reis trocken dazu, etwas Salz darauf und läßt denselben auf schnellem Feuer gar werden. Man gießt nach und nach Fleischbrühe daran. Wenn die Körner so weich sind, daß sie sich beißen lassen, schüttet man einige Löffel geriebenen Parmesankäse dazu, tut kleingeschnittene Geflügelstücke hinein und gibt den Risotto recht heiß auf.

1430. Reis mit Paradiesäpfeln, Tomaten. Einige recht reife Liebesäpfel bricht man auseinander und dünstet sie mit 1 Zwiebel; sind sie breiartig ver-

kocht, streicht man sie durch ein Sieb und vermischt sie mit 500 *kg* rohem abgebrühten Reis und schüttet denselben in eine Kasserolle mit steigender Butter; nachdem der ganze Reis schön rot geworden, gießt man Wasser und Fleischbrühe zu, bis er weich gedünstet und gibt ihn als Gemüse, mit Parmesankäse bestreut.

1431. Reisbirnen. Man kocht Milchreis, fügt Butter, Salz, Zitronenschale und einige zerquirlte Eidotter dazu und streicht diese Masse zum Kaltwerden auf eine flache Schüssel. Dann formt man von dem Teig mit einem Löffel abgestochene Klöße in Form von Birnen, hüllt diese in Ei und Semmel, bäckt sie in Fett. An dem breiten Ende steckt man eine Gewürznelke, am anderen ein Stückchen Zimt in die gebackenen Klöße, so daß sie Birnen gleichen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt eine Frucht- oder Zitronensauce dazu.

1432. Risotto mit Fleisch, orientalisch. 500 *g* Reis wäscht man rein und rührt ihn roh, wie er ist, mit 100 *g* Gänseschmalz, etwas Salz und einer Messerspitze Safran gut durch und setzt ihn darauf in einer Kasserolle ans Feuer. Indessen kocht man eine gute starke Rindsuppe und gießt, wenn der Reis angefangen hat zu dünsten, von der Suppe darauf. Es darf jedoch nicht mehr Suppe sein als der Reis nötig hat um auszuquellen, denn bekanntlich wird der Reis im Orient niemals ganz weich oder gar zerkocht, wie bei uns. Nun läßt man den Reis etwa 15 bis 20 Minuten mit der Suppe kochen, bis sich dieselbe ganz in ihn hineingesogen; er wird gehörig durchgerührt und auf eine Schüssel angerichtet; noch bevor der Reis gekocht wird, muß folgende Garnitur fertig gemacht werden: 125 *g* Leber, und zwar wird gewöhnlich Gänse-, Enten- oder Truthahnleber genommen, wird klein in Stückchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel voll kleingewiegten aromatischen Kräutern, einigen Scheibchen geschnittene Zwiebel und 2 Löffel voll Gänseschmalz ans Feuer gesetzt und etwa 1/4 Stunde dünsten gelassen, wobei man etwas Rindsuppe zugießt. Diese Garnitur wird dann, wenn der Reis auf die Schüssel angerichtet wurde, um denselben gegeben oder auch extra gereicht.

1433. Süßes Risotto. Auf 4 Personen gerechnet, wird 500 *g* Reis, welcher abgewaschen und gebrüht, dann mit 65 *g* frischer Butter, 65 *g* gestoßenem Zucker, welcher früher an einer Orange abgerieben wurde und ein klein wenig Salz durchgerührt und in einer Kasserolle ans Feuer gesetzt; inzwischen läßt man 1 *l* Milch siedend werden, gießt sie dann, wenn der Reis angefangen hat zu dünsten, über denselben, und läßt ihn 20 Minuten darin aufkochen. Während dieser Zeit wird der Saft von zwei Orangen mit etwas Zucker und 4 Eidottern abgeschlagen und ans Feuer gesetzt, und solange über demselben gerührt, bis er dicklich wird. Dann richtet man den Reis auf eine Schüssel an, gibt den Schaum herum und serviert ihn heiß.

1434. Milchreis. Man wäscht 250 *g* vom besten Reis in kaltem Wasser durch Quirlen, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, blanchiert ihn durch siedendes Wasser und läßt ihn dann in 1 *l* guter Milch mit etwas Zitronenschale, 1 Stange Zimt und Salz langsam, beinahe 1 Stunde, ausquellen, bis er vollständig weich und doch nicht ganz zerkocht ist. In der letzten Viertelstunde fügt man 50 *g* frische Butter hinzu. Man stellt beim Anrichten Zucker mit Zimt auf den Tisch, damit der Reis hiermit bestreut werden kann, oder man richtet ihn dick bestreut mit demselben an. Man muß sich beim Kochen jeder Art von Reis sehr in acht nehmen, da derselbe leicht anbrennt; deshalb stelle man ihn auch nicht direkt über das Feuer, sondern auf einen Untersatz oder in ein Wasserbad.

1435. Reisbeignets. Dazu kocht man den Reis in Mandelmilch gar, vermischt ihn dann mit Ei, Butter und Zucker, macht runde kleine Kuchen davon, die man paniert und in Schmalz bäckt.

1436. Schinkenreis. Der Reis wird in Bouillon derb gekocht, ein Stückchen Butter hineingetan und gehackter, gekochter Schinken darunter gemengt, ehe er zu Tische gegeben wird.

1437. Brauner Reis. Man quillt Reis in heißem Fett aus, gießt braune Fleischbrühe daran, mischt darunter in Butter gedünstete Champignons, in Streifen geschnittenen Rotkohl und Parmesankäse. Außerdem quirlt man einen Teil Reis in Milch oder nur in Butter und Wasser recht weiß aus. Nun schichtet man in eine mit Butter ausgestrichene Form eine Schicht braunen, eine weißen Reis, und wiederholt dies, läßt 1/4 Stunde eine Kruste backen und stürzt den Reis.

1438. Reismeridon. Man quillt 250 *g* Reis mit Milch aus, vermischt ihn mit 125 *g* Butter, 6 Eiern, schmiert dann eine Form mit Butter aus, bringt darin eine Schicht Reis, darauf eine Schicht Krebsfleisch- und Geflügelstücke, Ragout oder beliebige Farce, darauf wieder Reis, das Ganze wird mit Krebsbutter beträufelt, mit Parmesankäse bestreut und 1/4 Stunde gebacken. Man gibt eine Krebs- oder Frikasseesauce dazu.

1439. Milchreis mit Kürbis. Milchreis wird wie oben bereitet. Ein großes Stück abgeschälter, ausgeputzter Kürbis wird in kleine Teile zerschnitten, mit ein wenig Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale zu einem dicken Brei gekocht und durch ein Sieb gerieben. Diese Masse wird zu dem Milchreis hinzugegeben.

1440. Milchreis mit Chokolade. Man kocht den Milchreis wie in Nr. 1434, tut jedoch 1/2 Schote Vanille und 125 *g* Zucker hinzu. Zu gleicher Zeit bereitet man eine dickflüssige, halb aus Wasser und halb aus Milch zubereitete Chokoladensauce, und gießt diese über den auf einer Schüssel angerichteten derben Reis.

1441. Apfelreis. Man bereitet einen Apfelmus von 12—15 guten Musäpfeln oder Reinetten; dazu fügt man gut gereinigte Korinthen, Rosinen, einige süße und 2 bis 3 bittere Mandeln. Der Reis wird in Wasser ausgequollen und mit dem Apfelmus vermischt, man läßt ihn dann noch eine Weile an heißer Stelle ziehen. Man kann denselben auch in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel bestreute Form geben und 1/2 Stunde in der Ofenröhre backen lassen; beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darauf. Ein wenig Rum den Äpfeln beigefügt, gibt einen sehr pikanten Geschmack.

1442. Milchgries oder Kinderbrei. 100 *g* feiner Gries wird in 1/4 *l* kalter Milch eingequirlt, dann gießt man unter fortwährendem Quirlen noch 1/2 *l* siedende Milch hinzu und kocht den Gries langsam zu einem nicht zu steifen Brei, dem man eine Prise Salz und ein nußgroßes Stückchen Butter hinzufügt. Für kleinere Kinder bestreut man den Brei mit etwas Zucker, für größere vermischt man ihn mit einigen gestoßenen, süßen Mandeln und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

1443. Gries- oder Reisbrei mit Wein. (Für schwächliche, an Diarrhöe leidende Kinder.) Reis oder Gries werden in Wasser gut ausgequollen, mit Hinzu-

fügung einer Prise Salz und eines Stückchens Butter. Zuletzt fügt man 1/4 Glas guten Rotwein hinzu und bestreut den Brei mit Zucker und Zimt.

1444. Malteser Reis. Man setzt 375 *g* Reis mit kaltem Wasser zum Feuer, gießt dies, sobald es kocht, wieder ab und wiederholt dieses Verfahren, bis das Wasser klar bleibt und der Reis beinahe gar ist. Dann läßt man ihn auf einem Durchschlag rein abtropfen, kocht während der Zeit 375 *g* Zucker mit Wasser, 1/4 *l* Weißwein und den Saft von 2 Zitronen ziemlich kurz ein, schüttet den Reis hinein und läßt ihn noch 10 bis 15 Minuten ganz langsam ziehen, indem man, wenn er zu steif wäre, etwas Wein dazu tut. Hierauf schüttet man ihn in einen Napf, verdünnt ihn nach dem Erkalten mit 1 Glas Marasquino, fügt, wenn es nötig ist, noch Zitronensaft hinzu. Der Reis muß so fest sein, daß man ihn anrichten kann, ohne daß er auseinander fließt. Nun richtet man ihn auf einer Schüssel bergig an, streicht ihn mit dem Messer glatt und belegt ihn reich mit eingemachten Früchten.

1445. Reis mit Apfelsinen, à la Malte. Man nimmt dazu: 500 *g* Reis, 330 *g* Zucker, 3 Zitronen, 6 Apfelsinen und 1/2 Flasche Rheinwein. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab, kratzt die gelb gewordenen Stellen mit dem Messer ab und verwahrt diesen Apfelsinenzucker bis zum Gebrauch. Dann kocht man den zurückbleibenden harten Zucker ganz kurz mit Wasser ein, schüttet den Reis, welchen man wie in der vorigen Nummer behandelt, hinein, drückt den Saft der Zitronen dazu und läßt den Reis darin, indem man ab und zu etwas Wein dazu gießt, 10 Minuten langsam ziehen. Hierauf mischt man den Apfelsinenzucker hinein, läßt den Reis erkalten und verdünnt ihn mit dem übrigen Wein und, wenn es nötig ist, mit etwas Zitronensaft. Dann richtet man ihn auf einer runden Schüssel bergartig an und belegt den Rand mit den Apfelsinen, welche man, wie zum Kompott, in Viertel geschnitten und mit gestoßenem Zucker bestreut hat. Zwischen je zwei Apfelsinenstücke legt man eine eingemachte Kirsche, obenauf eine halbe, ausgehöhlte Apfelsinenschale, die man mit verschiedenen eingemachten Früchten gefüllt hat. Alle anderen Arten, den Reis als Speise zu verwenden, suche in dem Kapitel von den kalten und warmen Mehlspeisen.

Maisgerichte.

1446. Die Polenta wird aus Maismehl bereitet; dasselbe ist ein grobkörniges Mehl, welches an einem trockenen Orte aufbewahrt werden muß. Die Bereitung der Polenta ist eine sehr einfache; doch kann die einmal gekochte Polenta auf verschiedene Art und sehr schmackhaft angerichtet werden; sie wird zuweilen als selbständige Speise, zuweilen als Zugabe zum Fleisch, zu Fischen, oder auch nur zu Früchten oder grünem Salat gegeben. Die Polenta ist ein dicker Brei, der aus Wasser und Maismehl folgenderweise zubereitet wird: In einer Kasserolle lassen wir Wasser kochen, in welches wir etwas Salz geben. Wenn das Wasser recht siedet, so schütten wir unter beständigem Rühren mit einem möglichst großen Rührlöffel das Maismehl hinein, und zwar so viel, daß es ein lockerer Brei wird, denn das Maismehl quillt durch das Kochen sehr auf, wir setzen das Rühren ohne Unterlaß fort, das Feuer darf jedoch nicht zu stark sein, da sonst die Polenta sehr leicht anbrennt; haben wir sie ungefähr 1/4 Stunde lang gerührt, so wird sie ganz dick und fest, und wenn wir sie gar nicht mehr rühren können, ist die Polenta fertig und wird auf eine flache Schüssel, mit welcher sie zur Tafel kommt, gestürzt. Sie wird recht hoch aufgerichtet und dicht mit geriebenem Parmesankäse bestreut; dann lassen wir je nach der Quantität der Polenta 125 *g* frische Butter oder auch mehr ziemlich braun werden, gießen sie über die Polenta und geben dieselbe zur Tafel.

1447. Polenta mit Fleisch, italienisch. Die Polenta wird folgenderweise zubereitet: wir schneiden die gekochte Polenta in längliche, fingerdicke Scheiben, dann schneiden wir mit dem Wiegemesser 500 *g* Schweinefleisch ganz fein, geben in eine Bratpfanne etwa 150 *g* Butter und tun, wenn sie zergangen, das Fleisch mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuß, 1 Löffel feines Mehl, 2 Löffel voll Tomaten, 1 Löffel geriebene Zwiebel, etwas Zitronenschale und auch den Saft von 1/2 Zitrone dazu und lassen es 1/4 Stunde lang braten, dann gießen wir etwas Rindsuppe darauf, so daß sich eine Sauce bildet, legen die Polentaschnitten dazu, geben es in die Bratröhre und lassen es noch 1/4 Stunde backen, so daß der Saft in die Polenta einzieht; dann ordnen wir alles auf eine Schüssel, bestreuen es mit geriebenem Parmesankäse und geben es recht heiß zur Tafel.

1448. Polenta paniert. Wir lassen 60 *g* Butter mit einem Löffel voll geriebener Zwiebel ein wenig bräunen, geben das kleingeschnittene Gehirn vom Kalb darauf, salzen es, geben Pfeffer, kleingeschnittene grüne Petersilie dazu und lassen es 10 Minuten auf gelindem Feuer rösten; dann geben wir es in eine Abtreibeschüssel, rühren es so lange ab, bis es kalt ist und schlagen 2 Eier dazu. Jetzt schneiden wir aus der kalten Polenta ganz dünne, runde oder längliche Scheiben, doch müssen sie ganz gleich groß sein, bestreichen sie mit dem abgetriebenen Gehirn, legen dann stets zwei aufeinander, tauchen sie in geklopftes Ei, wälzen sie in geriebene Semmelkrumen und backen sie mit Schweineschmalz schön lichtbraun aus; ist alles gebacken, so wird es entweder mit jungen Erbsen oder einem grünen Salat aufgegeben.

Maiskolben.

1449. Polenta mit Obst. Mit Obst bereitet, schmeckt die Polenta vorzüglich; um sie in dieser Weise zu bereiten, nimmt man entweder Kirschen oder Pflaumen, gibt sie entkernt in eine Kasserolle, tut gestoßenen Zucker je nach der Quantität des Obstes, Zitronenschalen, etwas gestoßenen Zimt und Gewürznelken dazu, läßt sie 1/4 Stunde lang dünsten, gießt 1/4 *l* guten Weißwein darauf, schneidet die kalte Polenta in kleine Würfel, gibt sie zu dem Obst, läßt dies zusammen noch 5 Minuten lang kochen, ordnet sie dann auf einer Schüssel, bestreut sie mit kleingeschnittenen Mandeln und gibt sie recht heiß zur Tafel.

1450. Polenta gebacken. Die kalte Polenta wird in eine Abtreibeschüssel gegeben und fein gerührt, man gibt ein Stück frische Butter, 2 oder 3 Eier, etwas Pfeffer, grüne, kleingeschnittene Petersilie, ein wenig geriebene Zwiebel, 3 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse, vermengt alles gut untereinander, läßt dann auf einer Form Butter oder Schweineschmalz heiß werden, nimmt einen kleinen Löffel, taucht ihn in das heiße Schmalz, formt dann aus der Masse kleine und runde Klößchen, gibt eines nach dem andern in das heiße Fett und läßt sie schön lichtbraun ausbacken. Sind sie alle gebacken, so nimmt man reingeputzten, feinblätterigen Salat,

salzt ihn, gibt Pfeffer, etwas kleingeschnittene aromatische Küchenkräuter, 2 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel starken Essig, mischt es recht gut durch, arrangiert ihn dann auf eine Schüssel, tut die gebackene Polenta darauf und gibt sie schnell zur Tafel.

1451. Steyrischer Maistommerl. Man verquirlt in 1 l süße oder saure kalte Sahne 1 kg Maismehl mit 1 Prise Salz und Pfeffer, 1 Stückchen Butter und in Butter geschwitzten 4 zerhackten Zwiebeln, sowie einige in dünne Scheiben geschnittene Äpfel, rührt es zu einem Brei auf dem Feuer, bis es steif wird und mischt zuletzt einige Eidotter darunter.

1452. Gerösteter Mais. Man genießt den Mais noch auf eine andere Art, als zu Mehl vermahlen. Wenn er halb reif ist, d. h. wenn die Kolben noch ganz grün und die Maiskörner nicht hart und trocken, sondern weich sind, werden diese unreifen Maiskolben gepflückt, die grünen Blätter heruntergeschält und die Kolben gekocht. Man gibt sie mit brauner Butter recht heiß zu Tische.

Einfache Mehlspeisen, Nudeln, Klöße und Brei von Mehlfrüchten.

1453. Mehlbrei. Man quirlt einige Löffel feines Weizen- oder Roggenmehl in kaltem Wasser glatt, bringt dann 1 l Wasser oder Milch mit 70 g resp. 50 g Butter und 1 Prise Salz zum Kochen, mischt das eingerührte Mehl darunter und kocht unter fortwährendem Rühren einen dicken Brei. Beim Anrichten übergießt man denselben mit gebratenem Speck und Zwiebeln oder mit brauner Butter.

1454. Gerösteter Mehlbrei. Man bereitet eine helle Mehlschwitze von 3 Kochlöffeln Mehl in 70 g Butter, fügt etwas Salz hinzu und verrührt das geröstete Mehl zu einem dicklichen Brei; man kann denselben mit abgeriebener Zitronenschale oder mit Rosenwasser würzen, mit Zucker versüßen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

1455. Buchweizengrütze in Milch. Man brüht die Grütze ab, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf und fügt so viel Milch hinzu, daß sie zum Brei ausquellen kann. Man gibt braune Butter darüber.

1456. Kascha. Polnische Grütze. Dazu nimmt man recht grobe Buchweizengrütze, wäscht sie mit heißem Wasser, läßt sie mit Salz, Wasser und einem guten Stück Butter aufkochen und stellt sie verdeckt in einen mäßig heißen Ofen. Nach 2—3 Stunden entfernt man die obere harte Schicht, schüttet die Grütze, welche ganz trocken und körnig sein muß, auf eine Schüssel und gießt kochende Sahne darüber. Man kann die Grütze auch mit Zucker und Zimt bestreuen oder macht Vertiefungen in dieselbe, in die braune Butter gegossen wird.

1457. Milchhirse. Man verliest die Hirse, spült sie mit kaltem Wasser ab, brüht sie mehrmals mit kochendem Wasser und stellt sie dann mit wenig kaltem Wasser zum Feuer. Wenn sie ins Kochen kommt, gießt man so viel Milch hinzu, daß sich ein nicht zu steifer Brei bildet, schmeckt ihn mit Salz ab und richtet ihn mit brauner Butter übergossen an.

1458. Falsche Polenta. Man gibt in eine tiefe Schüssel 160 g Mehl, gibt nach und nach $^1/_4$ l Rahm dazu und rührt dieses fein ab, gibt dann 4 Dotter, 2 ganze Eier und das nötige Salz dazu, und verrührt dieses. Hierauf bestreicht man ein weißes Leinentuch mit Butter, bestreut dieses mit Mehl, staubt das Tuch etwas aus, hängt es in eine tiefe Schüssel, gibt die Teigmasse darauf, bindet das Tuch knapp über der Masse ab und gibt diese so in siedendes Wasser, wo man sie $^3/_4$ Stunden kochen läßt. Nachdem man nun diese Art Polenta aus dem Tuche auf einer Schüssel angerichtet hat, wird sie mit heißer Butter übergossen und zum Rindfleisch, Braten oder Wildbret serviert. Man kann sie im ganzen oder in Stücken servieren.

1459. Sturz von Haidemehl. Man gibt in einen ziemlich großen Topf 1 l Wasser und schüttet, wenn dieses siedet, $^1/_2$ l Haidemehl dazu, welches man zugedeckt 10—15 Minuten kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird die Mehlmasse mit dem Kochlöffel gewendet, worauf man sie wiederholt 10—15 Minuten zugedeckt kochen läßt, während welcher Zeit man aber die Mehlmasse mit dem Kochlöffel durchsticht. Das Wasser, welches sich nach dieser Zeit nicht verkocht hat, wird abgegossen, die Mehlmasse gut untereinander gerührt und hierauf in eine flache Kasserolle gegeben, mit 120 g heißem Schmalz oder mit zerlassener Butter übergossen, worauf man sie zugedeckt bei geringer Hitze $^1/_4$ Stunde stehen läßt. Mittels einer Schmarrenschaufel wird der Sturz nach dieser Zeit in kleinere Stücke zerteilt, erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit heißem Schmalz oder gebratenen Speckwürfeln übergossen und nach Belieben mit Rinds- oder Pilzsuppe, oder gesottener Milch zu Tische gegeben.

1460. Crême von Sahne. (Rahmbrei.) Man bereitet den Rahmbrei folgendermaßen: Man rührt 100 g Mehl mit $^3/_4$ l kalter Sahne klar, gießt $^3/_4$ l kochende Sahne, in der man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen, unter fortwährendem Rühren dazu und kocht davon mit etwas Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker einen Brei oder Creme, den man noch eine halbe Stunde langsam zugedeckt ziehen läßt. Nach dem Erkalten wird der Brei mit 5 Eidotter und Zucker gequirlt und mit der Schneerute tüchtig verklopft, durchgeseiht und in Bechern aufgegeben.

Klöße.

(Siehe Suppeneinlagen und Klößchen S. 131 bis 135.)

1461. Klöße oder Knödeln. Bei Bereitung aller größeren und kleineren Klöße hat man genau auf die richtige Zusammenstellung und das gehörige Mengenverhältnis der Bestandteile, sowie auf Güte der Zutaten zu sehen. Gut ist es jedenfalls erst immer einen Probekloß zu kochen, um zu sehen, ob er geraten ist. Fällt der Kloß beim Kochen auseinander, so muß man dem übrigen Teig mehr Mehl oder geriebene Semmel zusetzen; wird dagegen der Probekloß zu fest, so wird man ihn durch Zufügung von Milch oder Wasser locker machen. Eine Hauptbedingung des Gelingens ist, die Klöße nur in starkwallende Flüssigkeit einzulegen. Man deckt den Topf, in dem die Klöße kochen, nicht zu. Kommen die Klöße an die Oberfläche, so rüttelt man den Topf etwas hin und her und läßt die Klöße nur noch wenige Augenblicke kochen, um sie herauszunehmen, auf ein Sieb zum Abtropfen zu legen und sie dann sofort zur Tafel, jedes nach seiner speziellen Art zu geben.

1462. Einfache Mehlklöße. Man legt für 5 Pf. Milchbrötchen $^1/_2$ Stunde in Wasser und drückt sie dann fest aus. Nun rührt man 125 g Butter zu Schaum,

dazu 2 ganze Eier, die ausgedrückte Semmel, Salz und 500 g Mehl. Nachdem alles gut untermischt, sticht man Klöße ab, legt sie ins kochende Salzwasser, läßt sie abtropfen und gibt sie mit brauner Butter übergossen zu Tische.

1463. Schlesische Mehlklöße. 1/4 l Milch, 2 ganze Eier, 1/2 l Mehl verrührt man mit 1 Prise Salz zu einem flüssigen Teig, den man schlägt, bis er Blasen wirft, dazu mischt man in Würfel geschnittene, in Butter geröstete Semmel und 1 Eßlöffel Rindertalg, sticht mit einem erst naßgemachten Löffel große Klöße ab, kocht sie 1/4 Stunde in stark siedendem Wasser, übergießt sie vor dem Anrichten mit brauner Butter und gibt gedämpftes Obst dazu.

1464. Böhmische Mehlklöße. 3—4 Weißbrötchen schneidet man in Würfel, bäckt sie in reichlich Fett goldgelb. Während sie auskühlen, gibt man in einen Napf 1 Glas Wasser, 2 ganze Eier, Salz und quirlt dies mit Mehl, bis es wie ein dünner Kleister ist. Jetzt gibt man die gerösteten Semmelwürfel dazu und so viel Mehl, daß die Semmelstücke mit dem Kleister verbunden sind. Man läßt dies 1 Stunde stehen, formt dann 2 Klöße daraus, die man in Salzwasser 1/2 Stunde kocht, dann jeden mit 2 Gabeln in 5—6 Stücke reißt, diese mit gerösteter geriebener Semmel bestreut und zu Sauerkohl gibt.

1465. Bayerische Mehlklöße. Man weicht 3 in Scheiben geschnittene Semmeln in Milch 1 Stunde, verrührt sie zu Brei, gibt dazu 3 Eier, 1 Teelöffel Salz, 60 g Butter oder Fett, 5—6 gehäufte Löffel Mehl, mischt dies alles zu einem lockeren Teig, sticht sie mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel ab, läßt sie in stark wallendem Wasser fast 1/2 Stunde kochen und übergießt sie, wenn sie auf der Schüssel sind, mit Butter.

1466. Hefenklöße. Von 500 g feingesiebtem, trockenem Mehl, 24 g Hefe, etwas Salz, 1/4 l lauer Milch mache ein leichtes, nicht festes Hefenstückchen, lasse es an lauem Ort gehen. 1 Eßlöffel lauwarme Butter, 1 ganzes Ei wird zugefügt, tüchtig geschlagen, mit der Hand runde Klöße gedreht, auf ein mehlbestäubtes Brett gesetzt, an lauwarmem Ort gehen lassen. In gut gesalzenem Wasser müssen die Klöße 15 Minuten kochen. Wenn sie oben schwimmen, reiße einen Kloß mit der Gabel auf, siehe, ob er gar ist. Ist es der Fall, nimm alle auf eine warme Schüssel heraus, reiße sie schnell im Kreuz oben auf, gieße ein wenig braune Butter hinein, trage schnell auf; diese Klöße dürfen nicht stehen.

1467. Gefüllte Hefenklöße. 500 g Weizenmehl, 1/4 l lauwarme Milch, 2 Eier, 70 g Butter, 1 Prise Salz und 50 g Zucker werden mit 24 g aufgelöster Preßhefe, wie oben bearbeitet, davon formt man kleine Klöße, wie eine Kinderfaust groß, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech an eine warme Stelle zum Aufgehen und kocht sie in einem weiten Gefäß mit stark siedendem Wasser gar. Man darf nur wenig Klöße auf einmal hinein legen, weil sie sehr aufquellen, sie müssen bequem im Wasser schwimmen können. Um zu sehen, ob sie gar sind, steckt man ein glatt geschnitztes Hölzchen hinein; bleibt es beim Herausziehen trocken, ohne Teiganhang, so sind sie gar, man reißt sie auf, füllt Pflaumenmus oder Apfelmus hinein und legt sie auf die heiße Schüssel.

1468. Eine andere Art Hefenklöße. 24 g frische Preßhefe wird in einer Tasse lauwarmer Milch aufgelöst, darauf schüttet man 500 g gewärmtes Mehl in eine

Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt in diese die Hefe, verrührt sie etwas mit dem Mehl, läßt sie warm und zum Aufgehen stehen. Dann mischt man unter die Masse 2 Eier, etwas Muskatblüte und Zitronenschale, 3 Löffel geschmolzene Butter und 1 Prise Salz; man kann auch die Eier ganz fortlassen, verfährt aber sonst wie in dem vorhergehenden Rezept.

1469. Obstklößchen von Hefenteig. Zu 60 g abgetriebener Butter werden 2 Eidotter, 1 ganzes Ei, 40 g feingestoßener Zucker und 10 g Salz nach und nach gerührt und dieses mit 1/2 l Mehl und 24 g in 1/4 l kalter Milch aufgelöste Preßhefe zu einem Teige gerührt, welcher so lange fein geschlagen werden muß, bis er sich vom Löffel löst. Dieser Teig wird nun in der Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort gestellt und so lange stehen gelassen, bis er um den dritten Teil höher geworden ist. Wenn dies der Fall ist, werden von dem Teige mittels eines Eßlöffels auf ein mit Mehl bestäubtes Brett Häufchen gelegt, welche man mit den bemehlten Fingern von einander teilt, hierauf mit rohen, abgewaschenen Pflaumen belegt, den Teig wieder gleichmäßig darüber verteilt, worauf man die Knödel auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt, mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte gehen läßt. Die fernere Behandlung ist wie bei den gefüllten Hefenklößen. Jedes beliebige reife Obst, wie kleine Reineclauden und Kirschen können zur Bereitung solcher Knödel verwendet werden.

1470. Gebackene Zwetschkenknödel von Germteig. Die Behandlung ist dieselbe, wie bei den Obstklößchen von Hefenteig, nur mit dem Unterschiede, daß man, statt sie im Wasser zu kochen, sie in einer Kasserolle in sehr heißem Schmalze bäckt, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, in einer Schüssel anrichtet und mit Zitronenzucker bestreut.

1471. Gewöhnliche Semmelklöße. Man weicht einen Tag alte Semmel in Wasser ein, drückt sie recht trocken aus, rührt auf 250 g Semmel 100 g Butter mit 3—4 ganzen Eiern zu Sahne und mischt die Semmel sowie Salz und Muskatnuß und 100 g geriebene Semmel dazu, daß die gemachte Probe einen lockeren Kloß ergibt. Diese Masse würde für etwa sechs Personen ausreichen. Dann sticht man die Klöße mit einem Eßlöffel in kochendes Wasser und läßt sie kochen. Siehe Semmelklöße bei Suppeneinlagen S. 132.

1472. Echter Thüringer Serviettenkloß. Man weicht für 20 Pf. in Stücke geschnittene Semmel in warme Milch ein; nachdem dieselbe ganz zerweicht ist, drückt man sie fest aus, quirlt 6 Eier, gießt dieselben über die Semmel und rührt diese nebst 2 Löffeln feinem Gries untereinander; nun röstet man drei zerschnittene Milchbrote sehr fett in Butter, rührt die Würfel unter die Masse, streicht eine Serviette mit Butter, tut die Masse hinein, bindet so zu, daß Platz bleibt, und kocht den Kloß in einem großen Topf, wo derselbe reichlichen Platz hat, eine Stunde in Salzwasser. Man gibt den Kloß zu jedem Braten. Die Serviette muß vorher im Wasser ausgewaschen sein, damit sie keinen Seifengeschmack hat.

1473. Thüringer Kartoffelklöße. Man tut in eine große Schüssel etwas Wasser, reibt die abgeschälten rohen Kartoffeln hinein, gießt das Wasser ab, gießt frisches darauf, gießt es wieder ab und wiederholt dies so lange, bis das Wasser ganz klar ist. Eine Stunde vor dem Anrichten preßt man die Kartoffeln so gut als möglich durch ein Sieb, damit sie recht trocken werden, reibt sie mit den Händen in die

Schüssel. Ein gutes Stück Speck bratet man mit würflig geschnittener Semmel, gibt zu den ausgedrückten $1^1/_2$ l Kartoffeln, 6 ganze Eier, Salz, 4 Löffel voll Mehl, den gebratenen Speck und Semmel, dreht davon in der mit Mehl bestreuten Hand große Klöße und kocht diese in wallendem, gesalzenem Wasser gar. Sie brauchen längere Zeit zum Kochen als Klöße von gekochten Kartoffeln, wenigstens 20 Minuten.

1474. Einfache Kartoffelklöße I. Erkaltete Kartoffeln werden gerieben, Semmelkrume in Butter geröstet, 4 Eidotter und 2 ganze Eier dazu geschlagen und das Ganze zu einem Teig vermengt, aus dem man die Klöße mit etwas Mehl formt und sie dann in Salzwasser kocht und mit brauner Butter übergießt.

1475. Kartoffelklöße II. Man schält große gekochte Kartoffeln, reibt sie und vermengt sie mit 250 *g* zu Schaum gerührter Butter, 4 Eiern, gehackter Petersilie und mit etwas Salz, bestreut sie dann mit Mehl und formt daraus Klöße. Diese werden in Salzwasser gekocht, doch darf man sie während des Kochens nicht wenden. Die Klöße werden mit brauner Butter begossen und mit gerösteter Semmelkrume bestreut.

1476. Kartoffelklöße anderer Art III. Nachdem man gekochte und geschälte Kartoffeln gerieben hat, werden Semmelwürfel in Speck mit etwas geschnittener Zwiebel geröstet (ungefähr 250 *g* Semmel und Speck auf 500 *g* geriebene Kartoffeln). Hierauf rührt man 6 Eier, einige Löffel voll Sahne, Salz und Muskatnuß untereinander, gießt es über die Kartoffeln und mengt alles mit Mehl zu einem Teige. Davon werden Klöße gemacht, in Fleischbrühe gekocht und mit brauner Butter übergossen.

Kartoffelstampfer

1477. Feine Kartoffelklöße IV. Man rührt 166 *g* Butter zu Sahne, gibt 6 ganze Eier, etwas Zucker, Salz, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, ein wenig Muskatblüte, 4 Löffel dicke saure Sahne, 60 *g* altbackene geriebene Semmel, 3 Teller voll geriebenen Kartoffeln, 100 *g* feines Mehl dazu. Nachdem man alles gut gemischt, formt man davon Klöße und kocht diese wie in vorhergehender Nummer.

1478. Gebackene Kartoffelklöße V. Man rührt 125 *g* Butter zu Sahne, vermischt sie mit 4 Eidottern, etwas Zucker, abgeriebener Zitrone, 66 *g* altbackener geriebener Semmel, dem steifen Schnee und soviel geriebenen Kartoffeln (die Tags zuvor gekocht) als zu einem steifen Teig erforderlich. Darauf formt man kleine Klöße, paniert mit Ei und Semmel und bäckt sie in Backfett hellbraun. Mit Zucker und Zimt bestreut, richtet man sie auf eine warm gehaltene Schüssel pyramidenförmig an und serviert dazu eine Fruchtsauce.

1479. Kartoffelklöße ohne Eier VI. 1 *kg* mehlige Kartoffeln kocht man in der Schale, dann schält man sie, reibt sie fein, mischt sie mit 100 *g* zerlassener Butter,

etwas Muskatblüte, Zitronenschale, 30 *g* Zucker, 2—3 geriebene, geröstete Semmeln, 200 *g* Mehl. Dies alles gut untereinandergerührt, formt man zu länglichen Klößen, kocht sie und gibt dazu Kompott.

1480. Kartoffelklöße mit Parmesankäse VII. Man schlägt 2—3 Eier mit 166 *g* Butter, mengt dann 375 *g* geriebene Kartoffeln mit 50 *g* Mehl, Salz, Muskatblüte darunter; von dieser Masse macht man längliche Klößchen, kocht sie in Salzwasser gar und serviert sie mit brauner Butter und Parmesankäse.

1481. Kartoffelklöße mit Champignons VIII. Kleingeschnittene Champignons werden mit gehackter Zwiebel und geriebenen Kartoffeln vermengt und einige Eier und etwas Mehl dazu gegeben. Von diesem Teig formt man Klößchen und nachdem dieselben in Salzwasser weich gekocht, schneidet man sie in 2 Teile und bratet sie in Fett oder Butter braun.

1482. Fränkische Klöße. 500 *g* Mehl rührt man mit 5 ganzen Eiern, etwas Milch, Salz und Muskatnuß zu einem nicht zu festen Teig zusammen, fügt unter fortwährendem Schlagen mit einem Holzlöffel nach und nach 200 *g* zerlassene Butter und zuletzt 100 *g* würflig geschnittene und in Butter gelb gebratene Semmel hinzu. Dann macht man eine Probe und fügt, wenn der Probekloß zu fest ist, noch etwas Milch und Butter hinzu. Die Klöße werden mit dem Eßlöffel abgestochen und in 15—20 Minuten weich gekocht.

1483. Maisklößchen mit Sauce, italienisch und griechisch. Wir nehmen 250 *g* Maismehl in eine Abtreibeschüssel, geben 3 Eßlöffel voll Sahne, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 125 *g* feingestoßenen Zucker, den wir früher an einer Orange abgerieben haben, dann 250 *g* frischen Quark, etwas Salz, feingestoßenen Zimt, gestoßene Gewürznelken und treiben alles zusammen $^1/_2$ Stunde ab; ist dies geschehen, so lassen wir in einer Kasserolle etwa 250 *g* Butter heiß werden, tauchen einen Löffel hinein und formen mit diesem aus der abgetriebenen Masse kleine Klößchen, geben sie in die heiße Butter und lassen sie 3 Minuten auf der einen und 3 Minuten auf der andern Seite schön goldgelb ausbacken; sind sie alle gebacken, so werden sie mit Weinsauce aufgegeben. (Siehe Saucen.)

1484. Böhmische Knödel. Man bratet 100 *g* würflig geschnittene Semmel mit 125 *g* würflig geschnittenem Speck gelblich, macht von 500 *g* Mehl mit 4 bis 5 Eiern und $^3/_{10}$ l Milch einen nicht zu festen Teig, mischt die Semmel und den Speck, sowie Salz und Muskatnuß hinein, kocht die Klöße wie in der vorigen Nummer und richtet sie mit brauner Butter, in der man geriebene Semmel gelb gebraten hat, an.

1485. Einfache Käseklöße I. In einer Schüssel rührt man 1 Teller weißen Käse zu Sahne, reibt die Schale einer Zitrone dazu, 1 Löffel Zucker, etwas Salz Ist der Käse sehr trocken, gibt man etwas Milch und dann 1 Tasse Gries dazu. Nach 1 Stunde, daß der Gries Zeit hat auszuquellen, gibt man einen abgestochenen Probekloß in Salzwasser. Ist es zu weich, gibt man noch etwas Gries, sonst Milch dazu. Die abgekochten Klöße übergießt man mit brauner Butter und streut Zucker und Zimt darüber.

1486. Käseklößchen II. Man quillt 125 *g* feinen Weizengries in Milch aus, fügt Zucker, abgeriebene Zitronenschale und gestoßene Muskatblüte, sowie 1 Prise Salz

nach Geschmack zu, läßt den Gries erkalten, rührt darunter 3 ganze Eier und 1 Teller voll fest ausgepreßten, weißen Käse. Ist dies alles gut untereinander verrührt, so sticht man mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel kleine Klößchen aus und läßt diese in stark wallendem Wasser aufkochen, bringt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, um sie dann in steigende Butter in eine Eierkuchenpfanne zu legen und backen zu lassen. Man kann dieselben auch, ohne sie erst kochen zu lassen, gleich abbacken.

1487. Käseklößchen III. Man schneidet 2—3 Milchbrote in Scheiben, legt sie in Milch, bis man sie zu einem Brei verrühren kann, was auf dem Feuer in 60 *g* zerlassener Butter geschieht, läßt den Brei erkalten, rührt darunter für 20 Pf. weißen, gut ausgepreßten Quarkkäse, 4 ganze Eier, 100 *g* gut ausgequollenen Gries, 3 Eßlöffel voll feinen Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 12 süße und 2 bittere Mandeln, abgeschält und gerieben; man formt Klößchen, hüllt sie in Paniermehl und bäckt sie in Butter. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darüber.

1488. Käseklößchen IV. Man rührt 80 *g* Butter zu Sahne, dazu 3 Eier, für 20 Pf. gut ausgepreßten, weißen Käse, darunter 125 *g* geriebene Semmel, abgeriebene Zitronenschale, 60 *g* Zucker, etwas Salz und kocht die mit einem in siedendes Wasser getauchten Löffel abgestoßenen Klößchen in stark wallendem Wasser. Man übergieße sie, wenn sie abgetropft sind, mit heißer Butter.

1489. Käseklößchen, italienisch. V. Wir nehmen, auf 3 Personen gerechnet, 165 *g* frischen Quark, geben ihn mit 125 *g* Butter in eine Abtreibeschüssel, dazu 2 gekochte, auf dem Reibeisen geriebene Kartoffeln und rühren dies gut ab; dann schlagen wir 4 Eidotter nach und nach hinein, verrühren sie mit dem Abgetriebenen, geben 5 Eßlöffel geriebene Semmelkrume, 2 Eßlöffel feines Mehl, etwas Salz und Pfeffer, geriebene Muskatnuß und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß, verrühren es gut, lassen in einer Kasserolle Butter oder auch Schweineschmalz heiß werden, tauchen einen Löffel in dasselbe ein, formen damit kleine, etwa wie ein Taubenei große Klößchen und lassen sie 2 Minuten auf der einen und 3 Minuten auf der andern Seite schön gelb ausbacken.

1490. Österreichische Knödel à la Palfi. 100 *g* alte Semmel schält man dünn, schneidet sie in Scheiben und begießt sie mit so viel Milch, daß die Semmel ganz damit durchziehen kann. Dann rührt man 125 *g* Butter zu Sahne, gibt 3 ganze und 3 Gelbeier dazu, rührt die etwas ausgedrückte Semmel, Salz und Muskatnuß, sowie würflig geschnittene und in Butter gelb gebratene Semmel, 125 *g* in Würfel geschnittene Pökelrindszunge und 1 oder 2 geschälte und ebenfalls würflig geschnittene Trüffeln dazu und mischt ein wenig Mehl in die Masse, daß die gemachte Probe einen sehr lockeren Kloß ergibt. Nun formt man daraus nicht zu kleine runde Klöße und läßt diese in gesalzenem kochenden Wasser 10—15 Minuten nur ziehen, nicht kochen. Sobald sie gar sind, werden sie sogleich entweder als Beilage zu Rinderschmorfleisch, oder mit brauner Butter als selbständiges Gemüse gegeben.

1491. Großer Mehl-Hefenkloß. Man siebt 500 *g* Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gießt $1/4$ *l* warme Milch hinein, dazu 24 *g* aufgelöste Hefe, 3 Eier, 3 Löffel Zucker, 60 *g* zerlassene Butter und 1 Teelöffel Salz. Man bearbeitet die Masse zu einem Teig und stellt ihn zum Aufgehen warm. Nach 1 Stunde arbeitet man ihn nochmals durch, bindet ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette, wobei man den notwendigen Raum zum Aufgehen läßt, kocht ihn

2 Stunden in siedendem, wenig gesalzenem Wasser und gibt ihn, auf eine Schüssel gestürzt, mit Fruchtsauce oder brauner Butter übergossen und mit gedämpftem Obst.

1492. Klößchen aus entöltem Kakao, südamerikanisch. Wir nehmen, auf 3 Personen gerechnet, 125 *g* reingeputzten Reis, waschen ihn, brühen in 8 Minuten mit Wasser, gießen das Wasser weg und lassen den Reis in $1/3$ *l* guter Milch ausquellen. Dann geben wir ihn in eine Abtreibeschüssel und tun, wenn er ganz ausgekühlt ist, 100 *g* frische Butter, 3 Eidotter, 125 *g* auf einer Zitrone abgeriebenen und feingestoßenen Zucker, etwas fein gestoßenen Zimt, 60 *g* kleingeschnittenes Zitronat, 60 *g* kleingewiegte Haselnußkörner, 60 *g* Rosinen und 125 *g* Kakaomehl, ein wenig Salz und rühren alles recht gut untereinander, geben zuletzt noch den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen und wenn die Masse zu dünn sein sollte, noch einen Eßlöffel Kakaomehl hinzu.

1493. Kalbsleberklößchen. Wir nehmen, auf 3 Personen gerechnet, 250 *g* Kalbsleber, zerschneiden sie in kleine Stückchen, wiegen sie fein mit dem Wiegemesser, dann geben wir sie in eine Abtreibeschüssel, dazu 60 *g* Butter, 60 *g* frisches Rindsmark und rühren dies $1/2$ Stunde ab; dann schlagen wir 4 Eidotter dazu, geben eine in gutem Weißwein eingeweichte und ausgedrückte Semmel, 1 Eßlöffel feines Mehl, von $1/3$ Zitrone die kleingewiegte Schale, wie auch ein kleines Stückchen gut zerdrückten Knoblauch, ein wenig gestoßene Gewürznelken und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß hinein, rühren alles gut durch, lassen dann in einer Kasserolle Schweineschmalz heiß werden, tauchen einen Eßlöffel hinein, formen mit demselben kleine Klößchen und lassen sie 2 Minuten auf der einen und 8 Minuten auf der andern Seite schön gelb ausbacken. Man gibt diese Frittellen als Beilage zu Gemüse.

1494. Makkaroniklöße. 250 *g* in $2^1/_2$ cm lange Stücke gebrochene Makkaroni werden in kochendes Wasser gelegt, weich gekocht und ablaufen lassen. 2 Eßlöffel voll grobgehackte Zwiebeln werden in Butter weich gedämpft und mit 120 *g* geriebenem Käse, 250 *g* geriebenem Weißbrot, 120 *g* frischer Butter, 120 *g* magerem, gekochtem, feingehacktem Schinken, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie und 6 Eier, 2 Löffel Mehl, etwas Majoran, Salz und Muskatnuß gut vermischt, alsdann die Makkaroni beigefügt. Nach längerem Ruhen werden aus dieser Masse mittels eines Löffels Klöße ausgestochen und in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und 15 Minuten gekocht, wenn gar, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, angerichtet und mit in Butter gelbgeröstetem Weißbrot bestreut. — Notwendig ist, daß ein Kloß vorher probiert wird; sollte derselbe im Kochen zerfallen, so müssen noch einige Eßlöffel voll Mehl unter die Masse gerührt werden.

Nudeln.

1495. Nudeln. Etwa 12 Löffel feines Weizenmehl schüttet man auf ein Backbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt da hinein 1 Ei und 1—2 Dotter, je nachdem man die Nudeln feiner oder gewöhnlich haben will, 1 Tasse Milch oder Wasser, fügt nach Geschmack Salz dazu und mischt Mehl und Eier zu einem Teig gut zusammen, bis er nicht mehr feucht ist. Dann knetet man ihn mit beiden Handballen recht fest, fügt noch so viel Mehl hinzu, als man Nudelmasse haben will, teilt dieselbe in mehrere Häufchen, rollt jedes derselben recht dünn auf dem Nudelbrett aus, von beiden Seiten immer wieder mit Mehl bestäubt, läßt die Nudelkuchen 1 Stunde übertrocknen, schneidet sie dann in fingerdicke Streifen, wobei man die Kuchen zur

Erleichterung der Arbeit übereinander legt, breitet diese dann recht locker aus, läßt sie wieder trocknen und kocht sie dann in siedendem Wasser. Man tut sie auf ein Sieb, gibt kaltes Wasser darüber, läßt es abtropfen und bringt nun in einer Kasserolle Butter zum Steigen, in welche man die Nudeln recht lose einschüttet und sie dann umherschwenkt. Die Nudeln kann man auch in beliebige Breite schneiden und zu Speisen verwenden.

Ausrollen des Teiges.

1496. Eine feinere Art Nudeln bereitet man, wenn man erst 50 *g* Butter schäumig rührt und darunter allmählich 1 ganzes Ei und 4 Eidotter, 1 Prise Salz, $^1/_2$ Tasse Milch und so viel Mehl, bis es einen trocknen Teig gibt, den man wie oben behandelt oder zu Puddings und Speisen verwendet.

1497. Milchnudeln. Man schüttet die fingerbreit geschnittenen Nudeln in kochende, gezuckerte und mit Vanille gewürzte Milch, salzt sie ein wenig und gibt sie mit Zucker bestreut als Mittelgericht.

1498. Apfelnudeln. Man kocht die fingerbreit geschnittenen Nudeln in gesalzenem, siedendem Wasser, schüttet sie auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen. Apfelmus mit Zucker, Korinthen, abgeriebener Zitronenschale und gehackten Mandeln wird bereitet, dann schichtet man auf eine Schüssel erst die Nudeln, darauf das Apfelmus und wieder Nudeln. Mit goldgelb zerlassener Butter begossen und mit Zucker und Zimt bestreut, werden sie aufgegeben.

1499. Gebackene Nudeln. Man bereitet die Nudeln, schneidet sie fingerbreit, kocht und blanchiert sie, läßt sie abtropfen, untermischt sie mit Pfeffer und Salz, bringt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, legt auf sie Stücke frischer Butter und bäckt sie $^1/_2$ Stunde.

1500. Nudelgratin. Man bringt die gekochten Nudeln in eine mit Butter bestrichene Form, untermischt mit Pfeffer, Salz und Parmesankäse, schichtet darauf Pökelzunge, dann wieder Nudeln, gießt darüber eine Eierkuchenmasse ohne Zucker, gießt etwas zerlassene Butter darüber und bäckt sie schön goldgelb im Ofen.

1501. Nudeln mit saurer Sahne. Sehr pikant schmeckt der Nudelteig, in den man statt der Milch saure Sahne nimmt, dazu Zucker und ein wenig Muskatblüte. Die Nudeln, die man dünn ausrollt und fingerbreit schneidet, kocht man in Salzwasser, läßt sie abtropfen und gibt gedämpftes Obst zu.

1502. Dampfnudeln. Man rührt, wie zu einem Kuchen, 500 *g* Mehl, 3 Eier, 12 *g* Hefen, Zucker nach Belieben, $^1/_2$ Tasse ausgelassene Butter und etwas Salz recht gut zusammen und schlägt es so lange, bis es Blasen wirft, dann läßt man es in

der Wärme aufgehen und schneidet den Teig wie zu kleinen Milchbroten, nimmt eine mit Butter gut ausgeschmierte Napfkuchenform, formt würfelförmige Häufchen von dem Teig und legt immer eins neben das andere. Jedes bestreicht man mit Butter, läßt es noch $^1/_4$ Stunde aufgehen und dann setzt man die Form in einen gut durchheizten Ofen und läßt sie $^3/_4$ Stunden backen.

1503. Echt bayerische Dampfnudeln. 250 *g* trockenes Mehl in einer Schüssel gesiebt, 25 *g* Hefen mit $^1/_8$ *l* süßer, lauwarmer Sahne glatt gerührt, davon in die Mitte des Mehls ein leichtes Hefenstück getan, an lauwarmen Ort, mit erwärmter Serviette bedeckt, gestellt, bis es hoch gegangen ist, 30 *g* Zucker, 17 *g* frische Butter, 1 Prise Salz, 2 ganze, 4 Gelbeier und 1 Tasse süße Sahne mit dem Hefenstück und dem Mehl verrührt, tüchtig geschlagen, bis es sich vom Löffel löst, abermals mit erwärmter Serviette bedeckt, 1 Stunde ruhen lassen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Brett geschüttet, davon Nudeln geformt, abermals zugedeckt, an lauwarmem Ort stehen lassen, bis sie hoch gegangen sind. Nun tut man sie in ein flaches Geschirr, in welchem alle nebeneinander Platz haben, und in welches vorher 60 *g* zergangene Butter, $^1/_8$ *l* süße Sahne getan wurden, verschließt das Geschirr mit einem Deckel und läßt alles in mittelheißem Ofen 20—30 Minuten backen. Die Nudeln werden warm aufgegeben; dazu wird eine Vanillensauce gereicht.

Mangelholz.

1504. Makkaroni, gekocht. Diese röhrenförmigen, dicken Nudeln stammen aus Italien und werden fabrikweise aus Reismehl und Wasser, oder feinem Weizenmehl und Wasser, auch oft aus der Kleie mit dem Mehl, d. h. aus Gries und Wasser bereitet. Die feinsten Makkaroni sind weißgelb und platzen beim Kochen nicht auf, die gelben sind selten mit Eiern, vielmehr gefärbt, bereitet. Man bricht die Makkaroni in Stücke, wirft sie in kochendes Salzwasser, läßt sie langsam 45 Minuten kochen, dann auf einem Sieb abtropfen; nun zerläßt man in einer Kasserolle Butter, schüttet die Makkaroni hinein, salzt und pfeffert sie ein wenig, streut Parmesankäse reichlich darüber, schwenkt das Ganze über dem Feuer und gibt sie zu Rind- und Kalbsbraten, zu Pökelbraten, Zunge und Schinken.

1505. Makkaroni auf italienische Art. Man kocht die Makkaroni wie oben, schüttet sie nach dem Abtropfen in Fleischbrühe, Bratenjus oder Milch, läßt diese Flüssigkeit mit dem notwendigen Salz ganz einziehen und streut dann halb Parmesan-, halb Schweizerkäse darüber, übergießt sie mit zerlassener Butter und gibt sie recht heiß zu Tische. Die Genueser mischen etwas Senf in die mit Fleischbrühe gedünsteten Makkaroni.

1506. Makkaroni auf italienische Art. Die dünnen Makkaroni werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, wie der Italiener überhaupt nichts zu weich Gekochtes liebt. Nachdem die Stücke weich sind, kommen sie auf einen Durchschlag, werden abgeschreckt und nun läßt man sie ablaufen. In einer Pfanne läßt man indessen Öl heiß werden, gibt in dieses feingehackte Kapern, Sardellen, Tomaten, Knoblauch, schwenkt es einige Minuten, gibt die Makkaroni dazu und läßt sie mit diesen Zutaten heiß werden.

1507. Makkaroni in Muschelschalen. Man dünstet die Makkaroni vorher in Fleischbrühe, würzt sie mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, vermischt sie gut mit

Parmesankäse, schwenkt sie über dem Feuer, bis sie recht heiß werden, füllt sie in Coquilles (Muschelschalen), bestreicht sie mit Sardellenbutter, beträufelt sie mit Krebsbutter und bäckt sie einige Minuten bei großer Hitze, oben bräunt man sie mit einer glühenden Schaufel.

1508. Gebackene Makkaroni. Die wie in voriger Nummer bereiteten Makkaroni werden in eine mit Butter ausgestrichene Form getan, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken, dann ausgestürzt zu Tische gegeben, mit Parmesankäse bestreut.

1509. Makkaroni mit Schinken. Man kocht die Makkaroni, vermischt sie mit fein gehacktem gekochten Schinken, gibt sie in einen gut gebutterten Porzellannapf in den Ofen, nachdem man etwas Pfeffer dazwischen streute, und bäckt sie oben goldgelb.

1510. Makkaronipastete (Timbale de maccaroni). Eine glatte runde Form, nicht höher als 10 *cm*, wird gut mit Butter bestrichen und mit mürbem Teig auf folgende Art belegt: Aus dem 1/3 *cm* dick ausgerollten Teig wird zuerst der Boden, genau nach dem Boden der Form, ausgeschnitten und eingelegt; aus dem anderen Teig wird ein langer Streifen ausgerollt und nach der Höhe der Form auf beiden Seiten glatt zugeschnitten; mit diesem Streifen werden die inneren Seiten der Form ausgelegt, und die beiden Enden genau verbunden. Zur Vorsorge wird noch rings um die Form, zur besseren Vereinigung des Bodens mit den Seiten, ein schmaler Streifen Teig gelegt und niedergepreßt. Die Abfälle des Teiges werden zusammengearbeitet und der Deckel daraus gebildet. Mittlerweile werden 500 *g* Makkaroni in kochendem gesalzenen Wasser weich gekocht und abgeschüttet. 180 *g* frische Butter und ebensoviel geriebener Parmesankäse auf schwachem Feuer mit 1 Eßlöffel voll Mehl leicht geröstet, doch so, daß er weiß bleibt und mit 1/4 *l* Fleischbrühe zu einer breiartigen Sauce abgerührt. Dann die Makkaroni und noch 180 *g* geriebenen Käse dazu und das Ganze so lange auf dem Feuer geschwenkt und leicht gerührt, bis alles gut vermischt ist. Nach einigem Abkühlen wird hinzugefügt: etwas weißer Pfeffer und Muskatnuß, 2 Eßlöffel voll gedämpfte Morcheln, 125 *g* von ihrer Haut befreite und in Scheiben geschnittene frische Bratwurst, nebst einem Eßlöffel voll fein gehackte Champignons; alles gleichmäßig vermengt in die Form gefüllt und mit dem Deckel belegt, doch so, daß ein Rand bleibt, welcher mit geschlagenem Ei bestrichen, über den Deckel geschlagen und gut vereinigt wird. Die Oberfläche wird mit Ei angestrichen und in der Mitte mit einer Messerspitze eine kleine Öffnung gemacht. Die Pastete wird in einer mäßig heißen Röhre 1 Stunde zu gelbbrauner Farbe gebacken, dann auf die zu Tische bestimmte Schüssel gestürzt, 10 Minuten die Form darüber stehen lassen und dann behutsam abgenommen. Anstatt oben angegebener Bratwurst kann man auch nehmen: weißgedämpfte und in dünne Scheiben geschnittene Kalbsmilch, oder gedämpfte Gänseleber nebst einem Eßlöffel voll grobgehackte Trüffeln, oder anstatt frischer Butter schöne rote Krebsbutter und 50 Krebsschwänze. Zum mürben Teig gehören: 500 *g* Mehl, 300 *g* frische Butter, 3 Eigelb, 4—5 Eßlöffel kaltes Wasser. Alles muß gut verarbeitet werden.

1511. Abgeschmelzte Nudeln. Von 500 *g* Mehl, 1 Ei, Salz und etwas Milch macht man einen Nudelteig und schneidet daraus feine Streifen, die man in Salzwasser kocht. Nachdem man sie abgegossen hat, häuft man sie auf eine Schüssel, gibt zerlassene Butter darüber und gibt sie auf.

1512. Süße Nudeln mit Mohn. Diese werden wie die abgeschmelzten Nudeln bereitet, nur gibt man zu diesen noch 1/8 *l* feingestoßenen Mohn, gemischt mit dem nötigen Zucker, rührt sie hierauf nach Belieben mit etwas Honig untereinander, richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie heiß zu Tische.

1513. Nudeln mit Nüssen. Die Bereitung dieser Nudeln geschieht wie es bei den „Nudeln mit Mohn" angegeben ist, nur gibt man statt Honig und Mohn feingestoßene Nüsse, mit Zucker oder Semmelkrume gemischt, dazu.

Gebackne Mehl- und Eierspeisen.

1514. Strudel. Einen guten Strudelteig zu bereiten ist eine Kunst, die durch Übung erlangt werden muß. Der Teig muß dünn wie ein Mohnblatt und so elastisch sein, daß er nicht reißen darf. Auf 1 *l* Mehl schlägt man 1 Ei, etwas Salz, 1/2 Löffel Butter und so viel Wasser, daß man einen Teig erhält, der etwas weicher wie Nudelteig ist. Diesen bearbeitet man auf dem Nudelbrett mit dem Handballen aus, schlägt ihn hin und her bis er pflaumenweich wird, doch sich so fest anfühlt, daß er nicht klebt. In die Mitte des Nudelbrettes gibt man nun Mehl, den Teigklumpen darauf, stülpt eine im Ofen heiß gemachte trockene Kasserolle darüber und läßt ihn rasten. In einer halben Stunde kann man ihn dann verarbeiten. Man legt auf einen großen Küchentisch eine Serviette, bestreut sie mit Mehl, gibt den Teig in die Mitte, legt beide Hände zwischen Teig und Serviette und zieht nun den Teig von unten mit beiden Händen wie ein Mohnblatt dünn, gleichmäßig, ohne ihn zu zerreißen, über den Tisch aus

1515. Rahmstrudel. Man rührt 35 *g* Butter zu Sahne, gibt 4 Eigelb, 1/2 *l* saure Sahne dazu, den Schnee der Eier, Zucker und Salz. Dies streicht man auf einen gut ausgezogenen mit bebutterter Semmelkrume bestreuten Strudelteig, streut Rosinen, Korinthen, gestiftelte Mandeln, Pignolen und rollt ihn wie jeden Strudel leicht zusammen, indem man das vordere Ende der Serviette hebt und dies immer höher hebend, rollt sich der Teig von selbst zusammen. Man dreht ihn dann schneckenförmig, gibt ihn in eine Kasserolle, die mit Butter ausgestrichen ist, bestreicht den Strudel mit Butter und etwas von der gerührten Füllung, bäckt ihn braun, stürzt und bestreut ihn mit Zucker.

1516. Reisstrudel mit Rosinen. Man bereitet, wie beschrieben, einen Strudelteig, zieht ihn aus und kocht vorher 105 *g* Reis in Milch weich, läßt ihn etwas verkühlen und verrührt ihn mit 35 *g* Butter, 6 Eidotter, Zucker, Zimt und 105 *g* Rosinen und Vanille. Dann schlägt man von 6 Eiweiß Schnee, mischt ihn leicht unter die Reismasse. Dann bestreicht man den ausgezogenen Teig mit Butter, füllt die Reismischung darauf, rollt ihn zusammen wie eine lange Wurst, legt ihn schneckenförmig in eine Speiseform, die mit Butter ausgestrichen ist und bäckt ihn.

1517. Reisstrudel mit Chokolade. Bereitung wie in der vorhergehenden Nummer. Dann streut man Chokolade über die beschriebene Reismasse und gibt diese in den Strudelteig, der wie vorher beschrieben, gerollt und gebacken wird.

1518. Chokoladenstrudel. Den Strudelteig füllt man mit folgender Masse, die gut untermischt wird. 3 Eidotter, 70 *g* Zucker, 70 *g* fein geriebene Mandeln, 125 *g* feine, geriebene Chokolade und den Schnee der 3 Eier leicht darunter

gerührt, streicht diese Masse gleichmäßig über den mit Butter bestrichenen Strudelteig, gießt 1/2 Tasse heiße Chokolade darüber, rollt den Teig, bringt ihn in die Speiseform und gibt, wenn der Strudel aufgegeben wird, Schlagsahne darüber.

1519. Chokoladenstrudel auf andere Weise. In eine Kasserolle gibt man 3/10 *l* Milch, 2 Löffel geriebene Semmel, 100 *g* Zucker, ebensoviel Chokolade, verrührt es gut auf dem Feuer und wenn erkaltet, gibt man 3 ganze Eier dazu. Nachdem der damit gefüllte Strudel gebacken ist, übergießt man ihn mit einem halben Tassenkopf gekochte Chokolade, stellt ihn noch einmal in den Ofen, bis diese eingezogen ist.

1520. Käsestrudel. Man verrührt 20 *g* Butter mit 3 Eiern und 1/4 *l* saure Sahne, vermischt dies mit dick zu Sahne gerührtem weißen Käse, Zucker nach Geschmack und Korinthen. Diese Masse streicht man auf den vorbereiteten Strudelteig, rollt ihn zusammen und bäckt ihn, wie bereits beschrieben.

1521. Kirschenstrudel. Der Strudelteig wird wie beim Rahmstrudel mit der abgerührten Masse von saurer Sahne, Zucker, Schnee von 4 Eiweiß und 1 Prise Salz bestrichen. Darauf kommen frische, ausgesteinte und mit Zucker bestreute Kirschen oder eingelegtes Kirschfleisch, dann ollt man den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig und bäckt ihn in der bebutterten Form. Gestürzt wird er mit Zucker und Zimt bestrichen. Ebenso bereitet man Pflaumenstrudel.

1522. Apfelstrudel. Der beliebteste ist der Apfelstrudel. Er wird wie der Kirschenstrudel bereitet, nur mariniert man die geschnittenen Äpfel 2 Stunden in Zucker, Rum, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale und mischt Korinthen, gestiftete Mandeln und geriebene Semmeln darunter.

1523. Weintraubenstrudel. Gleich dem Kirschenstrudel, nur daß man statt Kirschen abgezupfte große Weinbeeren nimmt.

1524. Powidlstrudel oder Pflaumenmusstrudel. (Österreichisch.) Der beschriebene und wie dort behandelte Strudelteig wird mit Pflaumenmus bestrichen, mit geriebenem Honigkuchen bestreut, darauf gerollt und schön gebacken, dann in Stücke geschnitten zur Tafel gegeben.

1525. Nußstrudel. Die Füllung dieses Strudels besteht aus 250 *g* abgeschälten, gestampften Wallnüssen, Zimt, einigen gestoßenen Gewürznelken, 3 Löffeln Honig, 2 Eidottern in Milch zerquirlt und etwas in Sahne geweichten, geriebener Semmel.

1526. Tyroler Strudel. Den ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit folgender Füllung: 100 *g* Butter zu Schaum geschlagen, darunter 2 Eidotter, 40 *g* abgeriebene Zitronenschale, 150 *g* fein gehackte Mandeln oder Nüsse, 4 feingeschnittene Feigen, 50 *g* Sultanin, etwas Gewürznelken und Zimt und darüber braunen Pfefferkuchen. Nun rollt man den Strudel, dreht ihn zur Schnecke, gibt ihn in die mit Butter ausgestrichene Blechform und bäckt ihn 1 Stunde.

1527. Topfenstrudel (österr. für weißen, frischen Käse). Man bereitet einen Strudelteig wie beschrieben, äßt ihn 3/4 Stunden rasten und füllt ihn

mit folgender Masse: 120 *g* abgetriebene Butter wird mit 160 *g* Vanillezucker verrührt und 6 Eidotter, eins nach dem anderen, dazugetan und dieses dann mit 480 *g* weichem weißen Käse, 1/4 Kaffeelöffel Salz und 1/4 *l* Sahne verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eiern leicht eingemischt. Wenn der Strudel gebacken ist, gibt man Schlagsahne dazu

1528. Mandelstrudel. Man gibt in eine tiefe Schüssel 160 *g* Zucker, rührt 2 ganze Eier und 2 Eidotter nach und nach dazu, vermengt es hierauf mit 160 *g* abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und mischt zuletzt den Schnee von 2 Eiweiß leicht ein. Nun bestreicht man den fein ausgezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter, verteilt darauf die oben angegebene Masse und bestreut diese mit 160 *g* ausgesuchten Rosinen. Der Teig wird dann zusammengerollt und wie beschrieben gebacken.

1529. Kräuterstrudel. Man macht Strudelteig von 125 *g* Mehl, dann läßt man in 35 *g* Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel fein geschnitten, nebst geriebener Semmel, anlaufen und rührt Butter mit 2 Eiern und einigen Löffeln voll saurem Rahm ab, mit welcher Mischung man den ausgezogenen Teig bestreicht; dann streut man geriebene Semmel darüber und rollt den Teig zusammen. Schneckenförmig gedreht wird er im Dampftopf oder in einer Kasserolle in Salzwasser gekocht. Auf die Schüssel gestürzt, bestreut man ihn mit geriebener Semmel und gießt braune Butter darüber.

1530. Auflauf-Strudel. Eine beliebige Auflaufmasse wird auf einen fein ausgerollten Strudelteig gestrichen, zusammengerollt, in eine mit Butter bestrichene Speiseform gelegt, gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut und mit Vanillencreme oder Fruchtsauce zu Tische gegeben.

1531. Fleischstrudel. Reste von Kalbsbraten und Rindfleisch schneidet man fein, gibt sie zu in Butter gedämpfter geriebener Semmel und Petersilie oder Schnittlauch. Man macht einen Strudelteig. Wenn dieser fein ausgezogen ist, bestreicht man ihn mit abgequirlten Eiern, streut das ausgekühlte Fleisch darüber, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig und bäckt ihn, mit Fett bestrichen.

1532. Schinkenstrudel. Man quirlt 1/4 *l* sauren Rahm mit 3 Dottern ab, bestreicht damit den ausgezogenen Strudelteig, streut 280 *g* fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht den Strudel auch oben mit Butter, so läßt man ihn backen.

1533. Krebsstrudel I. Den ausgezogenen Teig bestreicht man leicht mit Krebsbutter, quirlt 1/4 *l* sauren Rahm mit 4 Dottern ab, salzt dies, mischt das fein geschnittene Krebsfleisch dazu, streicht es auf und bäckt den zusammengedrehten Strudel in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Kasserolle, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und gibt ein paar Löffel heiße Sahne dazu.

1534. Krebsstrudel II. Man mischt geriebene Semmel in Krebsbutter, darunter gehacktes Krebsfleisch, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, würzt es mit Muskatblüte und Salz und stellt es in eine Kasserolle mit etwas Butter heiß. Mit dieser Farce bestreicht man den Strudelteig, rollt ihn zusammen, dreht ihn, legt ihn in die bebutterte Form, bestreicht den Strudel mit Krebsbutter, gießt etwas Milch darüber und bäckt ihn.

1535. Kartoffelstrudel. 3 Eier, 60 *g* gekochte und geriebene Kartoffeln und 50 *g* Zucker werden 1/2 Stunde gut abgerieben, dann der Schnee von 3 Eiweiß hineingetan und leicht unterrührt, und damit der Strudelteig, der wie gewöhnlich gemacht wird, gefüllt und bei mäßiger Hitze langsam gar gebacken.

1536. Strudel mit Hefenteig. 160 *g* abgetriebene Butter wird nach und nach mit 1 Eßlöffel fein gestoßenem Zucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz, 2 Eidottern und und 2 ganzen Eiern gut verrührt, dieses hierauf mit 40 *g* in 1/4 *l* lauwarmer Milch, aufgelöste Preßhefe und mit 600 *g* Mehl gut vermengt und so lange fein abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst. Hierauf läßt man den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen, bis er höher geworden ist und verwendet ihn sodann. Man füllt ihn nach Belieben.

1537. Mohnstrudel. 1 *l* fein zerriebener Mohn wird mit 1 *l* Milch und 200 *g* Zucker, sowie etwas Rosenwasser dick eingekocht, darunter nach Belieben Rosinen. Diese Fülle streicht man auf den Strudelteig und schlägt denselben drei Finger breit um; dieser Umschlag wird ebenfalls mit der Mohnfülle bestrichen, worauf man den Teig ganz zusammenrollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt und zugedeckt an einem warmen Orte höher werden läßt. Wenn dies geschehen ist, wird der Strudel mit aufgeklopften Eiern stark bestrichen und in der Röhre gebacken.

1538. Feine Dampfnudeln, auch Dukatenbuchteln genannt. 125 *g* Butter wird flaumig abgetrieben, 1 Eßlöffel fein gestoßener Zucker, 1 Messerspitze Salz und 2 Eidotter mit 20 *g* in 1/8 *l* lauwarmer Milch aufgelöster Preßhefe und 250 *g* Mehl gut vermengt und dieser Teig so lange fein geschlagen, bis er Blasen wirft, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, walkt ihn stark fingerdick aus und sticht haselnußgroße Häufchen aus. In eine mit Butter bestrichene Kasserolle gibt man 1/4 *l* Sahne, 40 *g* fein gestoßenen Zucker und 40 *g* zerlassene Butter und legt, wenn dieses lauwarm geworden ist, die rund ausgestochenen Teighäufchen nebeneinander hinein und stellt die Kasserolle an einen warmen Ort. Wenn der Teig noch einmal so hoch geworden ist, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und gibt ihn 1/2 bis 3/4 Stunden in die Röhre. Wenn die Nudeln fertig gebacken sind, wird die Kasserolle gestürzt, die Dampfnudeln in einer Schüssel angerichtet und mit Vanillemilch oder beliebiger Creme zu Tische gegeben.

1539. Gewickelte Zimtbuchteln. 160 *g* Butter wird flaumig abgetrieben, mit 40 *g* fein gestoßenem Zucker und 1/4 Kaffeelöffel Salz gut vermengt, 5 Eidotter nach und nach dazu gerührt und dieses mit 40 *g* in 1/8 *l* lauwarmer Milch, aufgelöster Preßhefe und 300 *g* Mehl gut vermengt, worauf man den Teig so lange schlägt, bis er Blasen wirft; man läßt nun den Teig zugedeckt an einem warmen Orte so lange stehen, bis er noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legt, messerrückendick auswalkt und in 3 Finger lange und 2 Finger breite Streifen schneidet. Diese werden dann mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit Zimt, bestreut, zusammengerollt und knapp nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Kasserolle so gelegt, daß die Ränder, nämlich das Ende des aufgerollten Teiges, immer nach oben kommen; die aneinander liegenden Buchteln werden inzwischen mit zerlassener Butter bestrichen. Die Kasserolle wird nun mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte so lange stehen gelassen, bis

der Teig noch einmal so hoch geworden ist, worauf man ihn mit zerlassener Butter bestreicht und 3/4 bis 1 Stunde in der Röhre langsam bäckt. Nach dieser Zeit wird die Kasserolle herausgenommen, gestürzt, die Buchteln auseinandergenommen und mit Zucker bestreut angerichtet.

1540. Gegossene böhmische Dalken. Aus 1/2 *l* Mehl, 3 Eigelb, 1/3 *l* Milch macht man mit 15 *g* Hefe einen Teig, dem man zuletzt den Schnee von 2 Weißeiern zumischt. Die Dalkenpfanne setzt man auf's Feuer, gibt in jede Vertiefung 1 Teelöffel Backfett, 2 Löffel von dem gut gegangenen Teig. Ist dieser obenauf trocken und glatt geworden, so bestreicht man ihn mit Fett, dreht die untere indessen goldgelb gebackene Seite nach oben und stellt die fertig gebackenen Dalken, bis aller Teig auf gleiche Weise verbraucht ist, an einen warmen Ort, damit sie nicht zusammenfallen. Man gibt sie mit geschmortem Obst auf.

1541. Gewalzte Dalken. Man macht einen Teig ohne Ei von 80 *g* Butter, 20 *g* Hefe, 500 *g* Mehl, Salz, Zucker, Muskatnuß, 1/4 *l* Milch und schlägt dies in eine tiefere Schüssel, bis sich der Teig vom Löffel löst. Dann nimmt man ihn auf das Nudelbrett, walzt ihn aus, sticht runde Plätzchen davon, die man gehen läßt, dann wie oben bäckt und sie, wenn fertig, mit Pflaumenmus oder einer Füllung von weißem geriebenem Käse bestreicht.

Dalkenpfanne.

1542. Käsekeulchen. Man nimmt dazu: 500 *g* Mehl, 125 *g* Butter, 10 *g* Zucker, 8 Eigelbe, 500 *g* weißen Käse (Topfen), 35 *g* trockene oder einen Tassenkopf voll dicke Hefe, 125 *g* kleine Rosinen und 3/8 *l* Milch. Das Mehl rührt man mit der in der lauwarmen Milch aufgeweichten Hefe zu einem nicht zu lockeren Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Während der Zeit rührt man die Butter mit den Eigelben zu Sahne und tut nach und nach den Käse, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Salz, den aufgegangenen Teig und zuletzt die Rosinen dazu. Dann formt man von dem Teig fingerlange Würstchen oder kleine Kugeln, oder man rollt ihn einen halben Finger dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher runde Kränze aus. Nun legt man die Käsekeulchen auf ein Blech, welches man leicht mit Mehl bestreut, läßt sie aufgehen und in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe backen. Nachdem sie auf einem Haarsieb abgetropft sind, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Die Mehlspeisen.

1543. Zu beachtende allgemeine Maßregeln. Zum Gelingen einer jeden Mehlspeise ist es von Wichtigkeit, daß man nur durchaus gute Sachen dazu verwendet, namentlich ist die Beschaffenheit des Mehles von großem Einfluß, denn es muß so fein wie möglich sein, um gehörig zu quellen. — Beim Einschlagen der Eier überzeugt man sich durch den Geruch oder Geschmack, ob sie frisch sind, um nicht durch ein schlechtes Ei die ganze Mehlspeisenmasse zu verderben. Man schlägt jedes Ei einzeln erst in eine Tasse. — Zu den Mehlspeisen, die mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß bereitet werden, ist es wesentlich notwendig, daß derselbe so fest wie möglich geschlagen werde, auch die Art und Weise, wie man ihn unter die Masse mischt, ist von großem Einfluß. — Man verrührt nämlich zuerst etwa den vierten Teil des Schnees mit der Masse, um diese erst flüssig zu machen, und zieht dann den übrigen

Schnee behutsam mit dem Löffel unter. Ebenso darf man denselben erst kurz vorher, ehe man die Mehlspeise backen will, schlagen und darunter mischen.

Das Abbrennen der Mehlspeisenmassen bewerkstelligt man auf dreierlei Art. Man rührt das Mehl, ohne daß es klümperig wird, mit der Milch klar, fügt die Butter und den gestoßenen Zucker hinzu, rührt die Masse auf nicht zu scharfem Feuer, bis sie sich dick auf dem Boden der Kasserolle ansetzt, nimmt diese vom Feuer zurück, verbindet durch rasches Rühren die steif gewordene Masse mit der noch flüssigen und rührt sie dann nochmals auf dem Feuer, bis sie sich in einem Klumpen von der Kasserolle ablöst. — Zu der zweiten Art läßt man den größten Teil der Milch mit der Butter und dem Zucker aufkochen, schüttet das mit der übrigen kalten Milch klar gerührte Mehl dazu und rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle ablöst. — Die dritte Art besteht darin, daß man die Milch mit der Butter und dem Zucker aufkocht, das Mehl trocken unter tüchtigem Rühren hineinschüttet und die Masse auf dem Feuer vollends abbrennt. Auf welche dieser Arten man das Abbrennen bewerkstelligt, ist gleichgiltig, wenn nur die Masse nicht klümperig wird.

Zu jeder Mehlspeise ist ein Zusatz von ein paar Körnern Salz erforderlich, wenn nicht die Butter schon gesalzen ist.

Die Mehlspeisen, welche auf eine Schüssel gestürzt werden, bäckt man entweder im Wasserbad oder im Ofen. Die Form muß gut mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut werden, oder man legt sie mit einer passenden Papierpatrone aus. Die Mehlspeisen, welche wegen ihrer Feinheit nicht gestürzt werden sollten, bäckt man in einem Teigrande, in einer Randform von Blech oder Porzellan, welche man beim Anrichten mit einer reinen Serviette umgibt. Der Ofen darf nur mäßig heiß sein, und bekommen die Mehlspeisen von oben zu viel Farbe, so muß man sie mit einem bebutterten Papier bedecken. Ehe man die Mehlspeisen stürzt, läßt man sie, nachdem man sie aus dem Ofen genommen hat, noch einige Minuten stehen, indem sie sonst, namentlich feinere, beim Stürzen leicht auseinanderfallen würden.

Springform.

1544. Deutsche Semmelspeisen mit Kirschen. Es gehören dazu: 250 *g* Semmel, 125 *g* Butter, 200 *g* Zucker, 8 Eier und 1/2 *l* Kirschen. Die abgeschälte Semmel, welche wenigstens einen Tag alt sein muß, weicht man in Milch, drückt sie rein aus, rührt die Butter mit 8 Eigelben, der Semmel und der Schale einer Zitrone zu Sahne, mischt die ausgesteinten, wie zum Kompott gekochten Kirschen dazu und zuletzt den Schnee von 8 Eiern darunter. Die Mehlspeise wird im Wasserbad 1 Stunde gekocht und mit einer Kirschsauce gegeben.

1545. Thüringer Mehlspeise. Hierzu kocht man 1 *l* Sahne, tut dazu 50 *g* Butter, 100 *g* Zucker und 1 Stückchen Zimt, läßt dieses etwas kochen, rührt so viel geriebene Semmel hinein, daß es ein dicker Brei wird und läßt es auf dem Feuer gehörig aufquellen. Nachdem die Masse abgekühlt ist, tut man bei fortwährendem Umrühren das Gelbe von 8 Eiern, etwas Salz und auch das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinein und bäckt die Speise in der Form 1 Stunde.

1546. Burgundische Mehlspeise. Man nehme 125 *g* Zucker, Zimt, Nelken, Zitronen und 5 Eier, rührt dieses 1/4 Stunde, dazu 70 *g* geröstetes, gestoßenes Schwarzbrot, ziehe zuletzt den Schnee von 5 Eiern darunter und backe die Speise in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1/2 Stunde; dann nimmt man 1/2 Flasche Rotwein, 1 Anrichtelöffel voll eingemachte Kirschen und 60 *g* Zucker, läßt dies kochen, gießt diese Sauce darauf und stellt die Speise damit bis zum Anrichten heiß.

1547. Sächsische Mehlspeise. Die Masse besteht aus: 200 *g* Mehl, 200 *g* Butter, 200 *g* Zucker, 12 Eiern und 1 *l* Milch. Man rührt das Mehl mit der Milch klar, brennt es mit 60 *g* Butter auf dem Feuer ab (siehe Nr. 1544) und verbindet die Masse heiß mit 2 ganzen Eiern. Dann rührt man die übrige Butter mit 2 ganzen und 8 Gelbeiern, dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zu Sahne, tut die abgebrannte Masse, sowie den festen Schnee der 8 Eiweiße dazu, füllt mit der Masse eine glatte Form dreiviertel voll und bäckt die Mehlspeise 1 bis 1 1/2 Stunde langsam gar. Zu dieser Mehlspeise paßt eine Milch-, Weinschaum- oder Fruchtsauce.

1548. Sächsische Mehlspeise mit Makronen. Die Masse ist dieselbe wie in Nr. 1547, nur fügt man noch, ehe man den Schnee darunter zieht, 125 *g* zerbröckelte bittere und süße Makronen und nach Belieben 100 *g* gereinigte Sultanrosinen hinzu. Man gibt die Mehlspeise mit einer Vanillensauce oder einem Weinschaum.

1549. Sächsische Mehlspeise mit Chokolade. Es gehören dazu: 165 *g* Mehl, 200 *g* Butter, 165 *g* Zucker, 125 *g* geriebene Chokolade, 10 Eier und 3/10 *l* Milch. Man brennt das mit der Milch klar gerührte Mehl mit der Butter, der Chokolade und dem Zucker auf dem Feuer ab, tut heiß 2 ganze Eier und, wenn die Masse erkaltet ist, 8 gelbe nebst dem steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiern dazu, bäckt die Speise und gibt eine Chokoladensauce dazu.

Mehlspeisenform mit Rand.

1550. Neapolitaner Mehlspeise. Das Gelbe von 10 Eiern, 125 *g* Zucker, etwas Vanille und das Abgeriebene von einer Zitrone rührt man 1/2 Stunde lang in einer tiefen Schüssel und dann zu dieser Masse 250 *g* Kartoffelmehl und das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern. In einer mit Butter ausgestrichenen und reichlich mit geriebener Semmel ausgestreuten Kasserolle wird dieses während 1/2 Stunde bei nicht zu starkem Feuer gebacken, der Biskuitkuchen nachher auf eine Schüssel gestülpt und mit Vanillensauce aufgegeben.

1551. Sizilianer Mehlspeise. Man quirlt am Abend, ehe man diese Speise backen will, 3 Eier unter 1 *l* saure Sahne und läßt es auf dem Feuer zusammenlaufen, daß es gleichsam Käse wird. Diesen gießt man durch ein Haarsieb. Das Durchgestrichene rührt man tags darauf mit 150 *g* fein gestoßenem Zucker, 100 *g* fein gestoßenen Mandeln, 100 *g* geriebener Chokolade, 100 *g* Butter, etwas gestoßenem Zimt auf dem Feuer ab, wenn erkaltet, schlägt man das Gelbe von 10 Eiern dazu, rührt es eine gute Viertelstunde lang, zieht dann das zu Schnee geschlagene Weiße von 6 Eiern darunter, bäckt es in einer Form 3/4 Stunde. Darauf wird die Speise auf eine Schüssel gestülpt und mit einem Gusse von Schokolade überzogen oder man gibt Chokoladensauce dazu.

1552. Mehlspeise von Schwarzbrot mit Chokolade. Sie besteht aus: 125 *g* gestoßenem und durchgesiebtem Schwarzbrot oder Pumpernickel, 165 *g* Butter, 165 *g* Zucker, 125 *g* Chokolade oder 200 *g* Zucker und 75 *g* Cacao und 10 Eiern. Man rührt die Butter mit den Gelbeiern und dem Zucker zu Sahne, fügt die geriebene Chokolade, das Schwarzbrot und den festen Schnee von 10 Eiern dazu und bäckt die Mehlspeise 1 Stunde. Eine Chokoladen- oder Weinschaumsauce paßt am besten dazu.

1553. Franz Drake-Mehlspeise. 125 *g* Zucker wird mit 10 Eigelben zu Schaum gerührt, dann gibt man Zitronenschale und 125 *g* fein geschnittene Mandeln, 500 *g* gekochte geriebene Kartoffeln und 2 Eßlöffel geröstete gestoßene Semmeln dazu, zuletzt den Schnee von 10 Eiweißen darunter und läßt dies in einer gut mit Butter ausgestrichenen, mit Semmel ausgestreuten Form 1/2 Stunde backen.

1554. Viktoria-Mehlspeise. Man nehme 1/2 *l* süßen Rahm, 125 *g* Zucker, 1 Prise Salz, 1 Zitronenschale fein geschnitten, sowie 50 *g* süße Mandeln und etwas Vanille oder Zimt, 50 *g* fein geschnittenen Zitronat und 10 ganze Eier, all dieses recht untereinander gequirlt, dann mischt man noch allerlei eingemachte Früchte dazu, z. B. Kirschen, Nüsse, Aprikosen und so fort, schütte die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrumen ausgestreute Form und setze sie ins Wasserbad, um sie in Dunst zu kochen; oben darauf 50 *g* Butter. Man deckt sie fest zu und bäckt sie 1 1/4 Stunde.

1555. Prinzeß Karolinen-Speise. Man nehme 1/2 *l* Sahne und lasse sie kochen, dann gibt man 125 *g* geröstetes gestoßenes Brot hinein und rührt es auf dem Feuer zu einem dicken Brei. Dazu rührt man 125 *g* Butter und läßt es kalt werden. Unterdessen rührt man 125 *g* Zucker mit 5 Stück gestoßenen Nelken, etwas gestoßenem Zimt, 1 fein geschnittene Zitronenschale und 6 ganze Eier zu Schaum, rührt dieses und 1/8 Flasche Madeirawein unter die Masse, nebst 125 *g* fein geschnittenen Mandeln und lasse es in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde in der Röhre backen. Man gibt Hagebuttensauce dazu; diese Sauce wird wie folgt gemacht: 1/2 *l* Hagebutten ausgekernt, mit 1/2 *l* weißen Wein, nebst ein wenig Rosenöl und 125 *g* Zucker ans Feuer gesetzt, 1 Zitronenschale dazu getan und kochen lassen, sodann passiert man die Sauce durch ein Haarsieb, und verdickt sie mit einem Kaffeelöffel voll Maismehl, welches in weißem Wein aufgelöst worden ist.

1556. Sagospeise. Man läßt 125 *g* Kartoffelsago in 1 *l* guter Milch so steif wie möglich ausquellen und dann wieder abkühlen. Nun schlägt man 200 *g* Butter zu Schaum, rührt das Gelbe von 8 Eiern nach und nach hinein, tut die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimt, 100 *g* fein gestoßenen Zucker, Salz nach Geschmack und den abgekühlten Sago dazu, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Die Speise muß 1 Stunde backen.

1557. Einfache Reisspeise. Hierzu nimmt man 250 *g* Reis, läßt ihn 1/4 Stunde lang in Wasser auf dem Feuer bis zum Kochen ziehen, gießt das Wasser wieder davon ab, und quellt ihn, nebst 50 *g* Zucker, einem großen Stück Zimt und 50 *g* Butter in 1 *l* abgekochten Rahm während 1 1/2 Stunde auf gelindem Feuer aus. Er muß dann abkühlen; das darin befindliche Stück Zimt wirft man weg und zur erkalteten Masse rührt man das Gelbe von 8 Eiern, 125 *g* Sultanrosinen und 1 Teelöffel voll Salz, sowie zuletzt noch das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier. Diese Mehlspeise bäckt man auf dieselbe Weise, wie die vorhergehenden, in einer dazu passenden Form. Man kann eine Rahmsauce mit Vanille dazu geben.

1558. Reisspeise mit Weinschaum. Auf der einfach bereiteten Reisspeise macht man, wenn sie gebacken und gestürzt ist, einen Finger breit vom Rande entfernten tiefen Einschnitt, höhlt die Reisspeise mit einem Löffel aus, vermischt den herausgenommenen Reis mit etwas kalter Weinschaum-Sauce, legt ihn schichtweise, mit eingemachten Früchten dazwischen, wieder in die ausgehöhlte Speise, bestreicht diese mit dem mit Zucker vermischten Eiweißschnee oder mit Schlagsahne und gibt sie kalt auf.

1559. Reisspeise mit Äpfeln oder Aprikosen. 8—12 Äpfel oder Aprikosen kocht man, nachdem sie in Hälften geschnitten und geschält sind, mit Wasser, Zucker und Zitronenschale nur halb weich und läßt sie rein abtropfen. Dann füllt man eine Schicht von der Reismasse, wie sie in Nr. 1557 beschrieben, in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie im Ofen nur steif werden, legt eine Schicht Früchte darauf, füllt wieder Masse darüber, die man wiederum anbacken läßt, und so fort, bis die Form voll ist. Jetzt bäckt man sie im Ofen in 3/4 Stunde vollends gar, bestreut sie, sobald sie gestürzt ist, mit Zucker und gibt eine Weinschaumsauce dazu.

1560. Reisspeise mit Marmelade. Man wäscht 250 *g* Reis, brüht ihn und kocht ihn mit 1 1/2 *l* Milch, klein geschnittener Vanille und etwas Salz weich. Man streicht diese Masse durch ein Sieb. Wenn sie erkaltet, mischt man 160 *g* Butter, 10 Eidotter, 200 *g* Zucker und zuletzt den Schnee hinein. In eine gut gebutterte Form füllt man diese Masse schichtweise mit beliebiger Obstmarmelade, bäckt sie, mit Butter bestrichen, 1 Stunde im Ofen und streut beim Anrichten nur Zucker darüber.

Charlottenform.

1561. Meringierte Reisspeise. 250 *g* Reis werden blanchiert und wie in voriger Nummer gekocht. Der ausgekühlte Reis wird aber nicht durch ein Sieb gestrichen, sondern nur mit 4 zerquirlten Eidottern vermischt. Diese Reismasse streicht man auf eine gut gebutterte, flache Schüssel, gibt beliebiges, frisch geschmortes Obst oder Marmelade darauf, schlägt den Schnee, mischt ihn gut mit Zucker und gibt denselben über das Obst, streicht ihn glatt, spritzt etwas von dem Weißei als Verzierung darauf und gibt die Schüssel in den Ofen, um die Oberfläche goldgelb backen zu lassen.

1562. Speise von Reismehl. In 1/4 *l* kalter Milch rührt man 200 *g* Reismehl glatt, gibt dies in 1/2 *l* kochende Milch, fügt 70 *g* Butter dazu und brennt hiervon einen glatten Teig ab. Während dieser auskühlt, rührt man in einem Napf 70 *g* Butter zu Sahne, fügt 125 *g* Mehl, den ausgekühlten Reisbrei und 8 Eidotter dazu, ebenso 50 *g* klein geschnittenen Zitronat und etwas Salz. Nachdem die Weißeier zu Schnee dazu getan, füllt man diese Masse schichtweise mit gestoßenen bitteren Makronen in eine gut gebutterte Form und läßt sie 2 Stunden backen.

1563. Griesspeise I. Man braucht dazu: 200 *g* Gries, 125 *g* Butter, 200 *g* Zucker, 125 *g* Sultanrosinen, 10 Eier und 3/4 *l* Milch. Den gut gereinigten und gebrühten Gries kocht man mit der Milch und einer Prise Salz langsam weich und recht steif, rührt, sobald er beinahe gar ist, die Butter und den Zucker unter und läßt ihn noch etwas kochen. Ist er erkaltet, so rührt man 2 ganze und 8 Gelbeier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, die gut gereinigten Rosinen und zuletzt den steifen Schnee von 8 Eiern darunter. Man bäckt die Speise in einer Randschüssel im Ofen in 1 Stunde gar und gibt sie nach Belieben mit einer Weinschaum-, Milch- oder

Fruchtsauce. Statt der Zitronenschale kann man Apfelsinenschale oder einige gestoßene bittere Mandeln an die Mehlspeise rühren, auch wohl den Gries mit 1/2 Stange Vanille in der Milch ausquellen lassen und so den Geschmack der Mehlspeise verändern.

1564. Mehlspeise von Gries II. Es sind dazu erforderlich: 250 *g* Gries, 1 1/4 *l* Milch, 200 *g* Zucker, 125 *g* Butter und 10 Eier. Der Gries wird in der Milch, in welcher man 1/2 Stange Vanille ausgezogen hat, mit der Butter und dem Zucker steif ausgequollen und, nachdem er erkaltet ist, mit 4 ganzen und 6 Gelbeiern verbunden. Dann formt man von der Masse auf einem mit Butter bestrichenen Blech 6—7 Böden, die so groß sein müssen, daß sie bequem in die Mehlspeisenform hineingehen, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker, bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe und beschneidet sie, sobald sie aus dem Ofen kommt, nochmals passend, da sie beim Backen etwas auseinander laufen. Während der Zeit hat man ein steifes, süßes Äpfelmus bereitet, mit gereinigten Korinthen und einigen gestoßenen bitteren Mandeln, bestreicht die Griesböden mit dem Mus, legt sie übereinander in die mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Ofen 30 Minuten backen. Man gibt dazu eine Fruchtsaftsauce oder Aprikosensauce.

1565. Honigspeise. 125 *g* Butter mit 8 Eidottern rühren wir 1/2 Stunde recht schaumig ab, dann geben wir 250 *g* feines Kartoffelmehl, 125 *g* an einer Zitrone abgeriebenen und fein gestoßenen Zucker, und von den 8 Eiweiß einen recht fest geschlagenen Schnee dazu, und rühren alles recht gut durcheinander. Noch bevor wir diese Speise bereiten wollen, brühen wir in siedendem Wasser 125 *g* Mandeln, schälen sie ab, stoßen sie dann in einem großen Mörser fein, indem wir während des Stoßens so viel Honig darunter mischen, daß es ein lockerer Teig wird, mit den Mandeln zugleich geben wir auch etwas Vanille in den Steinmörser, haben wir nun alles bereitet, so bestreichen wir eine Tortenform mit frischer Butter, geben von der zuerst beschriebenen Masse die Hälfte hinein, darauf geben wir die mit Honig gemischten Mandeln, dann die zweite Hälfte der Masse und lassen sie in einer nicht zu heißen Röhre durch etwa 3/4 Stunden backen; ist ie gebacken, so stürzen wir sie behutsam auf eine Schüssel und geben sie heiß zur Tafel.

1566. Mehlspeise à la Figaro. Nimm dazu: 250 *g* Gries, 200 *g* Butter, 12 Eier, 200 *g* Zucker, 1 2/10 *l* Milch und 125 *g* Chokolade. Man quillt den Gries in der Milch mit der Butter, dem Zucker und ein wenig Salz aus und vermischt ihn, sobald er kalt ist, mit den 12 Gelbeiern und den zu Schnee geschlagenen Weißen derselben. Dann teilt man die Masse in 4 Teile, rührt zu dem einen, der gelb bleibt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, färbt den zweiten mit der in ein wenig Wasser aufgelösten Chokolade braun, den dritten mit etwas Cochenille (s. Nr. 7) rot, indem man etwas Rosenwasser dazu tut, und den vierten mit Spinatmatte (Nr. 9) grün und tut einige fein geriebene bittere Mandeln dazu. Nun schneidet man drei Böden von Oblate nach der Größe der Mehlspeisenform, die man mit Butter ausgestrichen und mit einer Patrone versehen hat, füllt zuerst die gelbe Masse hinein und bedeckt sie mit einem Oblatboden, dann die rote, die man ebenfalls mit einem Oblatboden bedeckt, hierauf die grüne und zuletzt die braune Masse. Nachdem man die Mehlspeise eine Stunde im Wasserbad oder im Ofen gebacken hat, gibt man sie mit einer Vanillensauce zur Tafel.

1567. Griechische Mehlspeise. Wir bedienen uns kleiner Formen in Gestalt von Muscheln und nehmen ungefähr 250 *g* frische Butter in eine Abtreibeschüssel, geben 125 *g* auf einer Zitrone abgeriebenen und feingestoßenen Zucker dazu, 1 ganzes Ei und 1 Dotter und rühren es 1 Stunde lang, dann geben wir 250 *g* feines Kartoffelmehl dazu, salzen es ein wenig und arbeiten den Teig recht gut durch; dann geben wir ihn auf ein Nudelbrett und schneiden ihn in kleine Stückchen, alsdann nehmen wir die oben erwähnten Muschelförmchen, oder überhaupt solche Förmchen, die, wenn gebacken, eine Höhlung zur Aufnahme der Weincreme, mit der sie gefüllt werden, enthalten. Wir drücken den Teig in jedes der Förmchen ein, schneiden ihn oben rund ab, legen sie auf ein Backblech und lassen sie bei nicht zu heißer Röhre goldgelb backen. Sind sie gebacken, so stürzen wir sie aus den Förmchen und bereiten folgende Creme: Wir nehmen 1/3 *l* starken Weißwein (am besten eignet sich dazu der Muskateller), geben 100 *g* auf einer Zitrone abgeriebenen und fein gestoßenen Zucker, 3 Eßlöffel voll feines Kartoffelmehl, etwas gestoßenen Zimt und Gewürznelken, setzen es unter beständigem Rühren aufs Feuer und rühren es so lange, bis es anfängt, dick zu werden; dann nehmen wir es vom Feuer, füllen es heiß in die gebackene Pasta, ordnen es schön auf eine Schüssel und geben es recht heiß zur Tafel.

1568. Fürstenkoch. 100 *g* süße, 15 *g* bittere Makronen, 125 *g* Biskuit werden ganz fein gestoßen und mit 25 *g* feingehacktem Zitronat auf schwachem Feuer in 1 *l* süßem Rahm zu einem dicken Brei verrührt. Auf einer Schüssel erkaltet, rührt man 10 Eigelbe dazu, zieht den steifen Schnee von 8 Eiweißen hindurch, füllt die Masse in eine gut gebutterte, mit Zucker ausgestreute Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam gar. Gestürzt, bestreut man die Speise mit etwas Vanillezucker.

1569. Asch (eine Thüringer Speise). Eine irdene Bratpfanne wird stark mit Butter ausgestrichen und eine Schicht von dünngeschnittenen Semmelscheiben hineingelegt. Darauf tut man Butterklümpchen und streut nun ein wenig Salz und etwas Zucker und Zimt darauf, macht eine dicke Eierkuchenmasse, gießt diese hinein, wirft frisches oder getrocknetes Obst dazu, legt wieder eine Schicht Semmelscheiben darüber, tropft nochmals Butter darauf und streut wieder Zucker und Zimt darüber. Jetzt quirlt man, je nach Größe der Pfanne, einen halben oder einen ganzen Liter Milch mit 2 oder 4 Eiern, einigen Löffeln Mehl untereinander und gießt dies darüber. Die Speise wird in gut durchheiztem Ofen 1 1/2 Stunden gebacken.

1570. Mehlspeise à la Czatorynski. Man rührt 3 Eßlöffel voll Mehl mit 4 ganzen und 4 Eidottern und 1/4 *l* Milch ab, sollte es zu dick sein, so gießt man noch etwas Milch zu, sodann werden Plinsenomelettes davon gebacken, wenn sie fertig sind, in kleine viereckige Stücke geschnitten, in heißem Schmalz schön gelb ausgebacken und dann auf Papier gelegt, um zu entfetten. Unterdessen setze man 1 *l* Rahm mit einem Stück Vanille, 200 *g* Zucker und 30 *g* Butter aufs Feuer, lasse es kochen; nun tut man die ausgebackenen Omelettestücke hinein, läßt es einmal aufkochen und legiere es mit 12 Eigelb in einer gut mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form. Es wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gesetzt und gebacken.

1571. Bettelmönch oder Apfelspeise ohne Eier. In 250 *g* Butter röstet man so viel schwarzes geriebenes Brot, als die Butter annimmt. Dann schält man 20—22 Stück schöne mürbe Äpfel, schneidet sie in Viertel und diese, nachdem sie von den Kernen gereinigt sind, in Scheiben. Ferner nimmt man 250 *g* fein ge-

stoßenen Zucker, welcher mit etwas Zimt und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone vermengt ist, nebst 250 *g* große und kleine Rosinen. Hierzu wählt man eine Form, welche mit dieser Masse voll angefüllt werden kann, streicht sie reichlich mit Butter aus, legt auf den Boden desselben einen kleinen Finger dick von dem gerösteten Brot, bestreut dieses mit dem erwähnten Zucker sehr reichlich, desgleichen mit etwas Rosinen, belegt diese um ein weniges höher als einen Finger breit mit Äpfelscheiben, bestreut diese wieder reichlich mit Zucker und Rosinen, diese wieder mit Brot und fährt damit in dieser Ordnung fort, bis die Form voll ist. Es wird zugedeckt, in eine heiße Röhre gestellt und die Masse darin in $1^1/_2$ Stunden gebacken. Beim Umstürzen löst man den Rand des Gebäcks mit einem Messer und gibt die Speise, reichlich mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tische.

1572. Äpfelschaum. Man kocht einen steifen Äpfelbrei, ungefähr 345 *g* an Gewicht, rührt dazu 250 *g* fein gestoßenen Zucker und abgeriebene Zitronenschale. Nachdem dies völlig kalt geworden ist, rührt man steifen Schnee von 12 Eiern dazu, tut dieses in eine Assiette von Porzellan oder Steingut, so daß der Schnee bergförmig darüber hinreicht, überstreut ihn reichlich mit gesiebtem Zucker und macht mit einem scharfen Messer Einschnitte darin, die der Länge nach heruntergehen und einen Zoll breit voneinander entfernt sind. In einer nicht zu heißen Röhre wird dieses dann in 25 Minuten gebacken und im Fall die obere Seite zu schnell sich bräunt, mit einem Stück Papier bedeckt. Aus der Backröhre muß es gleich zu Tische gegeben werden.

1573. Quittenschnee. Dieser wird von Quittenmus wie in vorhergehender Nummer behandelt und gebacken.

1574. Kastanienspeise (Maronen). Die äußere harte Schale von 500 *g* Maronen wird abgeschnitten, erst Einschnitte über Kreuz gemacht, die letzteren dann in kochendes Wasser geworfen, bis sich die zweite Schale leicht abstreifen läßt, diese nun so rasch wie möglich entfernt. Dann zerstoßen wir die Maronen im Mörser und bringen sie in eine Abtreibeschüssel, geben 125 *g* frische ungesalzene Butter, 2 Eidotter, 125 *g* auf einer Zitrone oder Orange abgeriebenen und feingestoßenen Zucker dazu und rühren es $^1/_2$ Stunde gut; zum Schlusse geben wir noch 4 große Äpfel oder Birnen, geschält und auf dem Reibeisen gerieben, wie auch den festgeschlagenen Schnee von den 5 Eiweiß dazu, vermengen alles recht gut untereinander, bestreichen dann die dazu gehörige Form mit frischer ungesalzener Butter. Wir legen einen Boden von Mürbeteig in die Form, darauf die Kastanienmasse, darüber wieder Teigstreifen und backen die Speise.

1575. Kartoffelspeise. 250 *g* Kartoffeln werden gerieben. In einen Topf verrührt man 6 Eigelb mit 125 *g* Zucker, 20 *g* geriebenen Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und den Kartoffeln. Nachdem dies 20 Minuten verrührt ist, gibt man den Schnee dazu und die Masse in einer mit Butter bestrichenen Form in den Ofen. Wenn gebacken, stürzt man die Speise, gibt Aprikosen oder Himbeermarmelade darauf, schlägt 3 Weißeier zu Schnee, den man, wenn steif, mit Zucker und Marmelade vermischt, darüber gibt und noch 8 Minuten backen läßt.

1576. Speise von Kartoffelmehl. Man kocht 1 *l* Milch mit 125 *g* zerstoßenen Mandeln, Vanille, fügt dazu 3 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man in etwas Milch klar gerührt hat, und läßt dies tüchtig durchkochen. Wenn erkaltet, gibt man

1. Fliederbeeren. 2. u 3. Steiermärker Apfel. 4. Renette. 5. Rosenapfel oder roter Frühapfel. 6. Lorenzbirne. 7. Rettigbirne. 8. Mundnetzbirne. 9. Birne. 10. Poire grise.

125 g Zucker, 5 zerquirlte Eier, 1 Glas Sherry oder Rum dazu und bäckt die Speise 30 Minuten in einer gut gebutterten Form.

1577. Semmelspeise à la Josepha. Man nimmt 4 Milchbrote, die in Wasser eingeweicht und ausgedrückt sind, rührt sie auf dem Feuer wieder trocken zu Brandteig; sodann stellt man sie kalt; rührt dann 125 g Butter mit 6 ganzen Eiern zu Schaum, gibt 125 g Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale dazu, desgleichen 20 g bittere, fein gestoßene Mandeln, dann den Teig recht gut darunter gerührt, daß er recht glatt ist, und bäckt die Speise in einer ausgestrichenen und mit Semmelkrume oder Mandelstiften und Mehl ausgestreuten Form 1/2 Stunde.

1578. Nußspeise. Wir nehmen 125 g Haselnußkerne, schneiden jeden in 4 Stücke, geben sie in eine eiserne Pfanne auf schwache Flamme und lassen sie unter beständigem Umrühren braun rösten; es muß jedoch vorsichtig und langsam geschehen und die Kerne müssen nur eine hellbraune Farbe bekommen. Dann stoßen wir sie in einem Mörser recht fein. Wir lassen 1/3 l gute Sahne sieden, geben die gestoßenen Nußkerne hinein, lassen es ungefähr 3 Minuten unter beständigem Rühren kochen und nehmen es, sobald es anfängt dick zu werden, vom Feuer hinweg, gießen es in eine Abtreibeschüssel und lassen es auskühlen. Inzwischen stoßen wir 250 g Zucker mit Vanille fein, geben ihn wie auch 125 g Cacaomehl und 125 g ungesalzene Butter dazu, treiben es 1/2 Stunde glatt ab, rühren auch noch 6 Eidotter, 60 g Rosinen, etwas geschnittene Pomeranzenrinde, gestoßenen Zimt und Gewürznelken, geriebene Muskatnuß, 3 Löffel voll fest geschlagenen Schnee dazu, verrühren alles recht gut untereinander, bestreichen die bewußte Speiseform mit frischer Butter, legen 1 Scheibe Mürbeteig hinein, darauf die abgerührte Masse und backen die Speise, über die wir noch 1 Teigblatt decken können, 1 Stunde.

1579. Aprikosenspeise. Diese Speise kann sowohl von frischen, als eingekochten Aprikosen bereitet werden; macht man sie von frischen Früchten, so muß man darauf achten, daß sie gut gereift sind. Man nimmt etwa 12 Stück schöne große Aprikosen, schält die Haut ab, entfernt die Kerne und treibt die Aprikosen mit 375 g gestoßenem Zucker oder Honig ab. Sind die Aprikosen gut abgetrieben, so schlägt man 4 Eidotter hinein, gibt 2 in Weißwein eingeweichte und ausgepreßte Semmeln dazu und rührt es abermals recht gut durch; schließlich zerschneidet man 100 g Pistazien in nicht zu kleine Stücken, mischt sie zu den Aprikosen, gibt noch etwas geriebene Muskatnuß und von den 4 Eiweiß einen recht fest geschlagenen Schnee dazu, bestreicht dann die Backform mit frischer Butter, legt ein Teigblatt von mürbem Teig hinein, gibt die abgetriebene Masse darauf und zwar so, daß sie überall hübsch gleichmäßig aufliegt, gibt oben einige Stücke Butter und dann abermals eine Scheibe Mürbeteig, achtet darauf, daß dasselbe die Speise genau bedeckt, stellt sie in die Röhre und läßt sie bei nicht zu starkem Feuer 3/4 Stunde backen; ist die Masse gebacken, so nimmt man sie aus der Röhre, gießt mit einem Teelöffel etwas guten Rum oder Madeirawein darüber, stürzt sie auf eine Schüssel und gibt sie heiß zur Tafel. Die Speise kann auch aus frischen Pflaumen bereitet werden.

1580. Bunte Mehlspeise. 100 g altbackne, von der Rinde befreite Semmeln rührt man mit 2 Obertassen Milch in einer Kasserolle auf dem Feuer ab. Ist der Semmelbrei ausgekühlt, vermischt man ihn mit 100 g Butter, 100 g Zucker, 6 Eigelb, rührt dies 1/2 Stunde, mischt den Schnee der 6 Eier darunter und teilt die Masse in 3 Teile. Den ersten läßt man wie er ist, den zweiten vermischt man mit

Chokolade, den dritten färbt man mit Alkirmessaft oder Cochenillentinktur. Nun buttert man eine Speiseform gut aus, legt je eine Teigplatte hinein, darüber eine Oblate, dann die zweite Platte, trennt sie wieder durch eine Oblate und oben die dritte Platte. Nun bäckt man die Speise 1 Stunde und gibt dazu Chaudeausauce.

1581. Nürnberger Mehlspeise. Zu 250 *g* ganz feingestoßenem und gesiebtem Zucker fügt man 10 Eidotter, etliche gestoßene Nelken, ein kleines Stückchen Ingwer, etwas Zimt und Muskatblüte und das Abgeriebene von 1 Zitrone, welches zusammen in eine Kasserolle getan und auf schwacher Flamme mit einem Schlagbesen dick geschlagen wird. Man nimmt es dann vom Feuer weg und schlägt die Masse unausgesetzt fort, bis sie völlig kalt ist, wobei man sehen muß, daß die Masse recht flockig wird. Hierüber rührt man 150 *g* braun geröstetes, gestoßenes, durchgesiebtes Brot und 50 *g* Kartoffelmehl, tut diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Speiseform und bäckt die Speise $^3/_4$ Stunden.

1582. Nudelspeise mit Chokolade gefüllt. Man bereitet einen dünn ausgerollten Nudelteig, den man nach Belieben fingerbreit oder noch schmäler schneidet. Man läßt denselben in siedendem, ein wenig gesalzenem Wasser aufkochen, schüttet die Nudeln auf ein Sieb, übergießt sie mit kaltem Wasser und läßt sie abtropfen. Nun zerrührt man in einer Schüssel 125 *g* Butter zu Sahne, schlägt 4 Eidotter hinein, 300 *g* Zucker und darunter die Nudeln; zuletzt zieht man den Schnee der Eier durch. Indes reibt man gute Vanillenchokolade und kocht sie mit $^1/_4$ *l* Sahne zu Creme, schmiert eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit geriebenen und feingehackten Mandeln, füllt eine Schicht der Nudelmasse, eine der Chokolade hinein, wiederholt dies und bäckt die Speise $^1/_2$ Stunde auf.

1583. Nudelspeise mit Mandeln. Von 2 ganzen Eiern macht man mit dem nötigen Mehl fein geschnittene Nudeln, läßt die Milch mit $^1/_2$ Stange Vanille aufkochen und schüttet die Nudeln unter fortwährendem Rühren hinein. Sind sie beinahe aufgequollen, so tut man 165 *g* Zucker und 125 *g* Butter dazu, läßt sie noch ein Weilchen kochen und verbindet sie, wenn sie vom Feuer kommen, mit 2 ganzen Eiern; doch muß man die Vanille vorher herausnehmen. Sobald die Nudeln erkaltet sind, rührt man das Gelbe von 8 Eiern, gestoßene Mandeln und zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß dazu, bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form 1 Stunde und gibt eine Vanillensauce dazu.

1584. Nudelspeise à la Palfi. Nachdem man von 2 ganzen und 2 Gelbeiern mit dem nötigen Mehl feine Nudeln bereitet hat, bäckt man dieselben in geklärter Butter zu schöner Farbe und läßt sie auf einem Bogen Löschpapier abtropfen. In der aufgekochten Sahne läßt man eine Stange Vanille ausziehen und dann erkalten, und rührt sie mit einem Eßlöffel Mehl, 8 Eidottern und dem Zucker klar und auf dem Feuer zu einer ziemlich dicken und glatten Creme ab, welche man mit einem Stückchen recht frischer Butter vermischt. Nun tut man den größten Teil der gebackenen Nudeln mit der Creme schichtweise in eine mit einem Teigrand versehene Schüssel und läßt sie im Ofen nur heiß werden, ohne zu backen. Beim Anrichten streut man die noch übrigen Nudeln, die man im Ofen heiß gehalten und mit gestoßenem Zucker bestreut hat, darüber.

1585. Nudelspeise à la Noailles. Von 200 *g* Mehl, ein wenig Zucker, 1 Ei und 2 Eidottern macht man einen Teig, welchen man dünn ausrollt, Nudeln

davon schneidet und diese in heißer Butter hellbraun bäckt. Man legt sie dann schichtweise mit kleingeschnittener Zitronenschale, Mandeln und Korinthen in einen Butterteigrand, überfüllt sie mit einem Milchguß, und bäckt sie auf nicht zu heißem Feuer in $^3/_4$ Stunden.

1586. Charlotte von Äpfeln, französisch. Schäle Äpfel und schneide jeden in 4 Teile, das Kernhaus heraus, sodann lasse sie in Butter und Zucker ziemlich weich schmoren; dann streiche eine Form sehr dick mit Butter aus, belege sie mit Semmelscheiben, lege die Äpfel hinein, darauf große Rosinen, Zucker und fein geschnittene Zitronenschale, dann wieder Äpfel, und fahre so fort, bis die Form voll ist; die oberste Schicht ist von Semmelscheiben. Die Charlotte wird 1 Stunde auf dem Dreifuß in einer heißen Röhre gebacken.

1587. Westfälische Mehlspeise mit Äpfeln. Sie besteht aus: 100 *g* getrocknetem, gestoßenem und durchgesiebtem Pumpernickel, 165 *g* Butter, 1 *l* Äpfeln, 250 *g* Zucker, 100 *g* Chokolade, 8 Eiern und 100 *g* Sultanrosinen. Nachdem man die Äpfel geschält und von den Kernhäusern befreit hat, schneidet man sie in feine Scheiben und läßt diese mit 100 *g* Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, mit 35 *g* Butter und ein wenig Wasser weich und recht kurz einkochen. Dann rührt man die übrigen 130 *g* Butter zu Sahne mit den Eidottern, dem übrigen Zucker, den Rosinen, der Chokolade und dem Pumpernickel, darunter das Apfelmus; nun mischt man leicht den Schnee dazu, füllt die Masse in eine, mit einer gut bebutterten Papierpatrone ausgelegten Form und bäckt sie 1 Stunde.

1588. Schmankerln, österreichisch. Man gebraucht dazu: 250 *g* Mehl, $1^1/_5$ *l* Milch, 200 *g* Butter, 100 *g* Zucker und 8 Eier. Man rührt das Mehl mit $^3/_4$ *l* Milch klar und mit der Butter und dem Zucker zu einem steifen Brei auf dem Feuer ab, den man, wenn er erkaltet ist, mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern verrührt und davon auf ein mit Butter bestrichenes Blech handbreite, recht dünne Streifen streicht. Diese bäckt man im nicht zu heißen Ofen gelbbraun, schneidet sie warm vom Blech und in fingerbreite Streifen, legt sie mit gereinigten Korinthen schichtweise in eine Form und gießt so viel lauwarme gesüßte Milch, in der man $^1/_2$ Stange Vanille hat ausziehen lassen, als die Schmankerln einziehen können. Man richtet sie so locker wie möglich übereinander an, bestreut sie mit Zucker und Zimt und gibt sie mit einer Vanillensauce.

1589. Erdbeerspeise. Zu 125 *g* zu Sahne gerührter Butter gibt man 8 Eigelb, mischt 5—6 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Brötchen, 125 *g* Zucker, Zitronenschale, 125 *g* geriebene Mandeln, den Schnee der Eier, nachdem alles gut verrührt ist, darunter. Hierzu mischt man zuletzt 1 *l* Walderdbeeren. Die Masse wird in eine gut gebutterte Form getan und $1^1/_2$ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken.

1590. Nuß- oder Mandelkeulchen. Man nimmt 250 *g* Haselnußkerne, oder in Ermangelung deren auch Mandeln, wischt sie mit einer Serviette gut ab und stößt sie samt der braunen Schale recht fein; dann gibt man sie in eine Abtreibeschüssel und fügt 250 *g* Honig und 8 Eidotter dazu, treibt es $^1/_2$ Stunde ab, gibt dann noch 125 *g* Cacaomehl, von $^1/_2$ Orange die fein geschnittene Schale, $^1/_2$ Teelöffel gestoßenen Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Gewürznelken, ungefähr 60 *g* Quittenkäse, 60 *g* Zitronat, beides fein geschnitten und den festgeschlagenen Schnee von 8 Eiweiß dazu, vermischt alles recht gut untereinander; dann bestreicht man die dazu geeignete

Backform mit frischer ungesalzener Butter und legt einen Teigboden, welcher jedoch nur aus Mehl und Wasser bestehe und ganz dünn ausgewalkt oder auch ausgezogen und getrocknet wurde, hinein, gibt dann die abgetriebene Masse darauf; oben auf dieselbe legt man erst einige Stückchen Butter und dann abermals ein solches Teigblatt, welches die ganze Speise genau bedecken muß. Dieses Teigblatt dient dazu, daß die Speise beim Backen nicht anbrenne, oder auch zu sehr braun werde; es wird durch die darunter gelegte Butter beim Backen in ein mürbes Blatt umgewandelt und muß daher zu diesem Zwecke nur aus Mehl und Wasser bestehen. Ist die Speise in dieser Weise eingefüllt worden, so gibt man sie in die Backröhre und läßt sie bei nicht zu starkem Feuer 1 Stunde backen. Nimmt man sie aus der Röhre auf die Schüssel, so gießt man 3 Eßlöffel guten Rum oder Madeira darüber.

1591. Spanischer Reis. 280 *g* bester blanchierter Reis wird mit Wasser nicht ganz weich gekocht. Darein mischt man 140 *g* Zucker, 20 *g* Butter, 3 Löffel heißes Wasser, den Saft 1 Orange und 1 Zitrone und läßt es aufkochen. Sobald dies abgekühlt, fügt man 2 Löffel Rum zu. Erkaltet auf eine gebutterte Schüssel gehäuft, wird lagenweise Aprikosenmarmelade dazwischen gestrichen. 200 *g* feinster Zucker wird mit dem festen Schnee von 3 Eiern gemischt, der Reis damit bedeckt, mit gehackten, gezuckerten Mandeln überstreut, in mäßig warmem Ofen sehr langsam gebacken.

1592. Kirschspeise. Schöne große, gut gereifte Kirschen geben wir in einen großen, steinernen Topf und zerrühren sie, dann geben wir sie in eine Kasserolle, dazu 250 *g* an einer Zitrone abgeriebenen Zucker und lassen es aufkochen. Hat es ungefähr 1 Stunde gekocht, dann geben wir es auf ein sehr feines Sieb und streichen es durch. Nun reiben wir 3 harte Semmeln, begießen sie mit 3 Löffeln Rum und geben sie mit dem Kirschsafte in eine Abtreibeschüssel, tun 125 *g* gestoßene Mandeln, 3 Dotter dazu und treiben es ½ Stunde ab; zuletzt geben wir noch 3 Löffel feines Mehl, den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß dazu, verrühren es gut, bestreichen die Backform mit frischer Butter, legen ein trockenes Teigblatt hinein und verfahren weiter nach der bereits ausführlich angegebenen Weise.

1593. Englische Pannequets. Man gebraucht dazu: 125 *g* Mehl, 125 *g* Zucker, 8 Eier, 35 *g* Butter und ½ *l* Sahne. Nachdem man das Mehl mit der Sahne, dem Zucker, 4 Eigelben, etwas Salz und der Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt hat, bindet man denselben, sobald er erkaltet ist, mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, und mischt den Schnee von 6 Eiweißen dazu. Von dieser Masse bäckt man in einer Pfanne, die man mit geklärter Butter ausgestrichen hat, dünne Plinsen von beiden Seiten gelbbraun, legt sie mit dazwischen gestreuten gebröckelten Makronen übereinander, bestreut sie dick mit Zucker und glaciert sie mit der glühenden Schaufel.

1594. Feinste Apfelcharlotte. Man bereitet von 280 *g* Mehl und 250 *g* Butter einen Butterteig feinster Art und läßt diesen zugedeckt an einem kalten Ort rasten. Unterdessen bereitet man folgende Füllung: Ungefähr 24 Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse ausgeschnitten, die Äpfel in Spalten geschnitten, welche man dann in eine Kasserolle gibt, nach Bedarf zuckert und ohne Zuguß von Wasser oder einer anderen Flüssigkeit zugedeckt so lange dünsten läßt, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Wenn dies der Fall ist, gibt man einige Eßlöffel beliebige Marmelade dazu, rührt alles gut untereinander und läßt es einmal aufkochen. Man stellt hierauf die Äpfel beiseite und läßt sie auskühlen. Wenn der Butterteig 1 Stunde gerastet hat, wird er auf einem

mit Mehl bestäubten Brett messerrückendick ausgewalkt, in 2 gleiche Teile geschnitten, wovon man einen Teil auf den Nudelwalker aufrollt, um ihn ohne Verletzung auf einem mit Wasser befeuchteten Blech abzurollen. Hier wird der Teig mit der oben angegebenen kalten Äpfel-Marmelade so weit bestrichen, daß an allen 4 Seiten ein daumenbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit geklopften Eiern bestreicht. Nun wird der zweite Teil des ausgewalkten Butterteiges ebenfalls auf den Nudelwalker aufgerollt und über die Äpfel so abgerollt, daß die Ränder gleichmäßig aufeinander liegen und jene Seite, welche auf dem Brett gelegen ist, nicht auf die Äpfel, sondern nach oben kommt. Hierauf werden die Ränder leicht zusammengedrückt, an der oberen Teigplatte mit einem Messer mehrere Einschnitte gemacht, der Teig mit geschlagenem Ei bestrichen, die Ränder jedoch messerrückenbreit trocken gelassen. Man gibt nun diese bereitete Äpfelcharlotte in die ziemlich heiße Röhre und läßt sie ½—¾ Stunden backen. Wenn der Teig halb gebacken ist, wird das Blech herausgenommen, der Teig mit fein gestoßenem Zucker stark bestreut und hierauf fertig gebacken. Wenn die Äpfelcharlotte eine braune Farbe hat und der Zucker glasartig aussieht, wird dieselbe mit einem sehr dünnen Messer vom Blech losgelöst.

Beignets.

(In Fett ausgebackene und gefüllte Mehlspeisen.)

1595. Beignets. Zu allen Beignets, die in geklärter Butter oder Schweineschmalz und Rindsfett gebacken werden, ist vor allem erforderlich, daß man nicht zu wenig Fett nehme, damit die auszubackenden Gegenstände reichlich Platz haben, wodurch sie rascher backen und weniger Fett anziehen. Das Fett muß gut erhitzt sein, was man an einem leichten Rauch, der aus demselben aufsteigt, erkennt. Man darf nicht zu viel auf einmal ausbacken und muß die Gegenstände während des Backens öfter umwenden. Sobald sie hinreichend gefärbt sind, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf eineim Bogen Löschpapier gut ablaufen, ehe man sie mit Zucker bestreut.

1596. Beignets von Nudeln. Man kocht in 1 *l* Milch gut ausgetrocknete Nudeln, die man aus 2 Eiern und dem erforderlichen Mehl bereitet hat, fügt ein nußgroßes Stück Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker und eine Prise Salz hinzu. Sobald die Nudeln ganz dick eingekocht sind, vermischt man sie mit 4 Eidottern, einigen gestoßenen bitteren Mandeln und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, formt ovale oder runde Beignets davon, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie in Butter wie oben beschrieben.

1597. Beignets von Kartoffeln. Man vermischt 500 *g* gekochte und geriebene Kartoffeln mit 3 Eiern, 100 *g* Zucker, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und etwas Salz, formt diesen Teig zu runden oder länglichen, fingerdicken Scheiben, wendet sie in Ei und Semmel und bäckt sie aus.

1598. Beignets von Kastanien. Man brüht 1 *kg* große Kastanien mit kochendem Wasser, schält und dämpft sie mit 250 *g* Zucker und einer halben Flasche Wein völlig weich, dann sucht man die größten ganz gebliebenen Früchte aus, stößt die übrigen im Mörser und vermischt sie mit 200 *g* frischer Butter, etwas Salz und 6 Eßlöffel voll Rahm, umgibt die ganzen Kastanien mit diesem Brei, wickelt sie in angefeuchtete Oblate, taucht sie in Ei und Semmel oder einen Backteig und bäckt sie.

1599. Beignets von Reis. Man nimmt dazu: 200 g Reis, 1 l Milch, 150 g Butter, 125 g Zucker und 4 Eier. Den gereinigten Reis läßt man mit der Milch und einer Prise Salz langsam ausquellen, tut, wenn er bald gar ist, den Zucker und die Butter dazu, läßt ihn noch kurze Zeit auf dem Feuer und bindet ihn heiß mit 4 Eigelben und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Ist der Reis erkaltet, so formt man die Beignets entweder wie Birnen oder wie Kugeln oder Walzen, paniert sie in Ei und Semmel und bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe. Dann bestreut man sie mit Zucker, glaciert sie mit der glühenden Schaufel oder über einer Gas- oder Spiritusflamme und gibt sie mit einer Sahnen- oder Vanillensauce, auch wohl mit Fruchtgelee.

1600. Beignets von Spinat. Man wirft die Spinatblätter in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufwallen, tut sie in kaltes Wasser, drückt sie aus und hackt sie fein. Dann läßt man in einer Kasserolle Butter zergehen, legt den Spinat hinein, fügt etwas gehackten Majoran, Salz, Zucker, Zitronenschale und ein Atom Muskatnuß hinzu, zuletzt gießt man 1/2 l Milch daran, verrührt alles gut und läßt es kochen, bis es völlig verdickt ist. Von dieser Masse wickelt man je 1 Löffel voll in Backteig und bäckt sie in Fett aus.

Cremeform.

1601. Beignets von Erdbeeren. Man nimmt schöne, reife Walderdbeeren, verliest sie sorgsam, doch wäscht man sie nicht, dann vermischt man sie mit gestoßenem Zucker und wickelt sie entweder löffelweise in ein Stück angefeuchtete Oblate, die man dann in Ei und Semmel wendet und ausbäckt, oder man legt sie zwischen 2 dünne Scheiben von Milchbrot, von dem die Rinde abgerieben wurde, taucht sie einmal in kalte Milch, dann in Ei und Semmel und bäckt sie aus. Man kann die Erdbeeren auch zwischen einen Kuchen legen, wie er bei Beignet mit Kirschen angegeben, und verfährt dann ebenso.

1602. Beignets von Äpfeln. Man nimmt dazu große, recht mürbe Äpfel, schält sie, sticht mit einem Äpfelausstecher das Kernhaus aus, schneidet jeden Apfel in 3—4 Scheiben und mariniert sie mit gestoßenem Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und etwas Rum. So läßt man sie 2—3 Stunden in einem Gefäß stehen. Dann bereitet man eine dickflüssige Eierkuchenmasse von 2 Eidotter, Mehl, Zucker, mischt Salz und den Schnee von 2 Eiweißen dazu. Nun taucht man so viel Apfelscheiben, als bequem in der zum Ausbacken bestimmten Kasserolle Platz haben, in den Teig, legt sie in heiße Backbutter und bäckt sie, indem man sie umwendet, zu schöner Farbe. Hat man sie auf Löschpapier abtropfen lassen, so bestreut man sie mit Zucker und glaciert sie mit der Schaufel.

1603. Beignets von Aprikosen oder Pfirsichen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält und wie die Äpfel in der vorigen Nummer mariniert und ausgebacken. Will man eingemachte Aprikosen dazu verwenden, so muß man sie gut abtropfen lassen, ehe man sie in den Teig taucht.

1604. Beignets von Pflaumen. Man bereitet sie wie die Beignets von Aprikosen.

1605. Beignets von Kirschen. Man kocht die ausgesteinten Kirschen wie zum Kompott, läßt sie auf einem Durchschlag gut abtropfen, wickelt immer 4 Kirschen in ein Stück angefeuchtete Oblate, paniert sie entweder in Ei und Semmel oder taucht sie in einen Ausbackteig und bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt oder glaciert sie mit der glühenden Schaufel.

1606. Beignets von Himbeeren wie die von Kirschen.

1607. Beignets von Apfelsinen wie die von Aprikosen.

1608. Äpfel im Schlafrock. Um das Kerngehäuse der Äpfel zu beseitigen, drückt man, bevor man sie schält, da sie sonst platzen, an der Seite des Stengels einen kleinen Ausstecher hinein, dreht ihn etwas und zieht ihn mit dem Gehäuse wieder heraus. Die Äpfel dürfen aber nicht durchstochen werden, sondern es muß gleichsam ein messerrückendicker Boden bleiben. Die Äpfel werden hierauf geschält und der durch das Ausstechen entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade oder ausgesuchten Rosinen gefüllt. Messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Äpfel entsprechen müssen. Man bestreicht nun alle Ecken eines jeden Vierecks mit aufgeklopften Eiern, belegt die Mitte jedes einzelnen Vierecks mit einem Apfel und zwar so, daß die offene Seite des Apfels nach oben kommt. Hierauf werden die 4 Ecken aufgebogen und oben in der Mitte des Apfels eine an die andere befestigt. Man gibt nun die Äpfel im Schlafrock auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech und bestreicht den Teig mit aufgeklopften Eiern so weit, daß auf jeder Seite ein messerrückenbreiter Rand trocken bleibt. Hierauf gibt man sie in die heiße Röhre und bäckt sie 1/2—3/4 Stunden. Nach dieser Zeit nimmt man sie mit einem Messer vom Blech, richtet sie in einer Schüssel an und bestreut sie mit Zucker. Man kann diese Äpfel auch in Fett schwimmend, wie Pfannenkuchen backen.

Aufläufe und Soufflés.

1609. Auflauf. Unter diesem Namen versteht man eine Art feine lockere Mehlspeise, welche bei genau geregelter Ofenhitze in tiefen Formen von Porzellan oder Metall gebacken und direkt vom Ofen auf die Tafel gebracht werden müssen, da sie durch Stehen zusammenfallen, ihr Ansehen und ihren guten Geschmack verlieren und fest werden. Man gibt sie daher in ihrer Form zu Tische und verziert den Rand mit einem ausgeschlagenen Tortenpapier oder verbirgt ihn durch eine um die Form zierlich geschlagene Serviette oder macht aus Wasser und Mehl einen festen Teigrand, der dann nicht gegessen wird. Zum Auflauf braucht man nur eine geringe Hitze, meist 1/2—3/4 Stunden Backzeit; den Ofen streut man, wenn die Hitze zu groß ist, mit Sand aus, die Form setzt man auf einen Dreifuß oder auf einen Blecheinsatz in die Ofenröhre. Man vermeide, daß zugleich andere Gegenstände in der Röhre gekocht werden, deren Dampf jeder Mehlspeise schadet. Die Form wird, da die Masse steigt, nur bis zu 3/4 gefüllt. Noch besser wird ein Auflauf, wenn man ihn in einem Blech- oder Porzellangeschirr im Wasserbad beinahe gar und erst kurz vor dem Anrichten ohne Wasser backen läßt. Auf diese Art bereitet, kann er eine Viertelstunde und länger über die erforderliche Backzeit erhalten werden, ohne daß er zusammenfällt. Noch mehr als bei anderen Mehlspeisen hängt hier das Gelingen von dem richtigen Schlagen des Eiweißschnees ab, er muß so fest wie möglich sein und darf nur kurz vorher, ehe man den Auflauf in den Ofen setzen will, dazugefügt werden.

1610. Zitronenauflauf. Man reibt an 200 g Zucker 2 Zitronen ab, stößt den Zucker und siebt ihn durch; dann rührt man 200 g Butter zu Schaum, mischt nach und nach 12 Eidotter, den Zucker, den Saft der beiden Zitronen, 125 g Kartoffelmehl und den steifen Schnee der 12 Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf 1 Stunde bei mäßiger Hitze wie in Nr. 609 beschrieben. Er muß sofort in der Form heiß auf die Tafel kommen.

1611. Apfelsinenauflauf mit Sahne. Man gibt $\frac{3}{8}$ l Milch oder Sahne in eine Kasserolle und kocht sie mit der abgeriebenen Schale von 2 Apfelsinen, schüttet 100 g Mehl, 50 g Butter, 100 g Zucker dazu und rührt dies so lange auf dem Feuer, bis sich der Brei von der Kasserolle löst. Wenn dieser vollkommen erkaltet ist, so gibt man 6 Eigelb, den Saft der 2 Apfelsinen und nachdem dies 15 Minuten verrührt ist, den Schnee der 6 Weißei dazu. In eine Form gefüllt, muß der Auflauf 35 bis 40 Minuten backen.

Auflaufformen.

1612. Auflauf von Apfelsinen. Man nimmt dazu: 250 g Zucker, 10 Eier, 3 Apfelsinen und 35 g Mehl. Nachdem man die Schale von 2 Apfelsinen auf dem Zucker abgerieben hat, stößt man ihn fein, siebt ihn durch ein feines Sieb und rührt ihn mit 10 Eigelben und dem Saft von 3 Apfelsinen recht schaumig. Wenn man das Weiße der 10 Eier zu einem steifen Schnee geschlagen hat, mischt man ihn nebst dem Mehl darunter und bäckt die Masse im Wasserbade oder im Ofen in 30 Minuten gar.

1613. Ananasauflauf. Man verquirlt in $\frac{1}{2}$ l süßer Sahne oder Milch 4 Eßlöffel feines Mehl, verrührt dies auf dem Feuer, bis es sich von der Kasserolle löst und läßt den Brei verkühlen. Dann rührt man 60 g Butter zu Schaum, darin 6 Eidotter, 60 g Zucker, 2—3 Eßlöffel eingemachte Ananas und den steifen Schnee der 6 Eier. Man bäckt den Auflauf $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der mit Butter ausgestrichenen Form.

1614. Auflauf von Erdbeeren. Man nimmt dazu: 1 l Walderdbeeren, 8 Eiweiße und 250 g Zucker. Die Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb und vermischt sie mit dem Zucker und dem steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiße. Man tut die Masse in eine Form oder richtet sie bergförmig auf einer Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in ganz gelinder Ofenhitze 20 Minuten.

1615. Auflauf von Himbeeren. Diesen bereitet man ebenso wie den Auflauf von Erdbeeren, kocht aber die durchgestrichenen Himbeeren mit dem Zucker etwas ein und vermischt sie, nachdem sie erkaltet sind, mit dem Schnee.

1616. Auflauf von Himbeermarmelade. Man rührt 90 g Butter zu Sahne, gibt 8 Eigelb, 125 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Himbeermarmelade, 6 Eßlöffel geriebene Semmel, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu. Dies wird 20 Minuten gerührt,

dann der Schnee der 8 Eier dazu getan und $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

1617. Himbeerauflauf auf andere Art. Man schält und stößt 90 g Mandeln, vermischt sie mit dem doppelten Gewicht Zucker und verrührt dies mit 9 Eigelb zu Schaum, fügt dann den Schnee dazu. Diese Masse füllt man zur Hälfte in eine gut gebutterte Auflaufform, gibt eine 2 fingerhohe Schicht Himbeeren darauf und füllt die andere Hälfte Masse darauf und bäckt den Auflauf 30 Minuten im Ofen.

1618. Stachelbeerauflauf. Dieselbe Bereitung wie bei den 3 Arten Himbeerauflauf.

1619. Englischer Obstauflauf. Man streicht eine Form mit Butter aus, belegt sie mit Biskuits, darüber eine Schicht Obstkompott oder eingelegtes Kirschfleisch, darüber wieder eine Lage Biskuit, dann eine Schicht Obstgelee (Himbeer oder Johannisbeer), darauf wieder Biskuit, dann frische oder eingemachte Erdbeeren, bergartig aufgeschichtet, darauf Biskuit. Nun bereitet man eine Masse von 100 g Zucker, 6 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ l Wein, etwas Zitronenschale und Zimt und gießt diese Masse über den Auflauf, den man $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze backen läßt. Statt des Weines kann Milch genommen werden.

1620. Käseauflauf. Man quirlt hierzu in $\frac{3}{4}$ l Milch 125 g vom feinsten Weizenmehl klar, fügt 100 g Butter dazu und rührt dies so lange auf dem Feuer, bis sich ein steifer Brei von der Kasserolle löst. Wenn derselbe ausgekühlt ist, vermischt man ihn mit 10 Eigelb, 125 g geriebenem Schweizerkäse, 125 g geriebenem Parmesankäse, Salz, Pfeffer und zuletzt gibt man den Schnee dazu und bäckt den Auflauf 1 Stunde lang.

1621. Vanillenauflauf. Man kocht $\frac{1}{2}$ Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ l Milch, rührt über dem Feuer 125 g Butter mit in der Vanillenmilch geweichtem, in 3 bis 4 Scheiben geschnittenem Weißbrot, bis sich der Brei von der Kasserolle löst, läßt ihn erkalten, rührt 9 Eidotter, 125 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale und den Schnee von 6 Eiweiß darunter und bäckt ihn in der gebutterten Form $\frac{1}{2}$ Stunde.

1622. Chadeauauflauf von Champagner. Man gibt in einen glacierten Topf 5 Eidotter, welche man auf der heißen Platte mit $\frac{1}{8}$ l Champagnerwein, gemischt mit 80 g Zucker, absprudelt, bis es dick zu werden beginnt und in die Höhe steigt, worauf man es beiseite stellt und bis zum gänzlichen Erkalten quirlt. Zu diesem werden hierauf 40 g Butter mit 6 Eidotter gerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgestreute Form wird mit gebackenem Biskuit belegt, die Hälfte des Chaudeau hineingegossen, welche man wieder mit Biskuit bedeckt und die zweite Hälfte des Chaudeau darüber gibt. Man läßt die Masse hierauf zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen, nach welcher Zeit der Auflauf auf eine Schüssel gestürzt und einige Minuten in der Röhre gebacken wird; man bestreut ihn hierauf mit fein gestoßenem Zucker und gibt ihn sogleich zu Tische. Dieser Auflauf muß sehr vorsichtig gemacht werden.

1623. Mandelauflauf. 250 g Butter rührt man zu Sahne, gibt 125 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g fein gestoßene süße, 10 g bittere Mandeln, 8 Eigelb und zuletzt 200 g geweichte abgeriebene Semmel hinzu, die gut

ausgedrückt wurde, damit keine Milch mit in den Teig kommt. Nachdem dies 15 Minuten verrührt wurde, kommt der feste Schnee der 5 Weißeier dazu. Man bäckt den Auflauf $^3/_4$ Stunden.

1624. Feiner französischer Mandelauflauf. Man trocknet 250 *g* süße und 8 *g* bittere Mandeln, nachdem sie geschält sind, auf dem Ofen und zerreibt sie in der Reibeschüssel mit 1$^3/_4$ *l* Sahne oder kocht sie mit dieser auf, damit die Sahne den Mandelgeschmack annimmt und preßt den Saft dann durch ein Tuch, daß nur die trockenen Mandelstückchen zurückbleiben. 70 *g* Butter verrührt man alsdann mit 8 Eigelb, 125 *g* Zucker, gibt die gepreßte Mandelmilch daran, ebenso ein Glas Maraschino, den sehr steifen Schnee der Eier und bäckt den Auflauf.

1625. Chokoladenauflauf. In $^1/_2$ *l* Milch kocht man 250 *g* Vanillenchokolade, läßt sie dann auskühlen. Indessen rührt man in einen Napf 20 *g* Butter zu Sahne, fügt 6 Eigelb, 125 *g* Zucker, 2 Eßlöffel voll geriebene Semmel, etwas Vanille, die gekochte Chokolade und den Schnee der Eier dazu. Die Masse wird $^3/_4$ Stunden in einer gut gebutterten Form gebacken.

1626. Chokoladenauflauf mit Zwieback. 12 Zwiebacke quillt man in $^1/_2$ *l* Milch und 250 *g* Chokolade auf dem Feuer zu einem festen Brei ab. Löst dieser sich von der Kasserolle, wird er in eine Schüssel zum Auskühlen gestellt. Man rührt indessen 70 *g* Butter zu Sahne mit 60 *g* Zucker, 8 Eigelb und löffelweise den Chokoladenbrei dazu, zuletzt den Schnee und bäckt dies ungefähr 1 Stunde.

1627. Auflauf von Vanille. Man nimmt dazu: $^3/_4$ *l* Sahne, 125 *g* feines Mehl, 100 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 10 Eier und eine Stange Vanille. Die Sahne, in welcher man die Vanille hat ausziehen lassen, wird mit dem Mehl klar gerührt und mit dem Zucker, der Butter und etwas Salz zu einem festen Brei abgebrannt. Sobald dieser erkaltet ist, vermischt man ihn nach und nach mit den 10 Eigelben, zieht den steif geschlagenen Schnee derselben unter und bäckt den Auflauf im Wasserbade oder im Ofen bei sehr gelinder Wärme 1 Stunde.

1628. Semmelauflauf. Man verrührt in einer Kasserolle über Feuer: 125 *g* Butter, 125 *g* in Würfel geschnittenes Milchbrot und $^1/_2$ *l* Milch, bis sich der Brei von der Kasserolle löst, dann läßt man ihn erkalten, vermischt ihn mit 6 Eidottern, 125 *g* Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, $^1/_2$ Teelöffel gestoßenem Kaneel, 30 *g* bitteren Mandeln, 30 *g* Kardamom und dem Schnee von 6 Eiweiß, gießt die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Auflauf $^3/_4$ Stunden.

1629. Punschauflauf. Man verrührt auf dem Feuer zu einem Brei, der sich von der Kasserolle löst, 100 *g* Butter, 180 *g* feines Mehl, 180 *g* Zucker. Wenn dies ausgekühlt ist, fügt man 8 Eigelb, den Saft von 2 Zitronen, $^1/_8$ *l* Rum oder Punschessenz und etwas Salz dazu, zuletzt den Schnee der Eiweiß und bäckt den Auflauf 1 Stunde.

1630. Makkaroniauflauf. 250 *g* Makkaroni werden in Stücke geschnitten, mit Zucker, Vanille und 1 Prise Salz weich gekocht und zum Ablaufen und Erkalten auf ein Sieb getan. Nun verrührt man 100 *g* Butter zu Sahne, 5 Eidotter, 5 Eßlöffel saure Sahne, 100 *g* Zucker und den Schnee der Eier, legt die Makkaroni in die gebutterte Form, gießt die gerührte Masse darüber und bäckt den Auflauf 1 Stunde.

1631. Nußauflauf. Man rührt 60 *g* Butter zu Schaum, darunter 60 *g* in Milch geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot, 125 *g* Zucker, $^1/_2$ Tasse Sahne. In einem Mörser werden 40 Stück gute, geschälte Walnüsse gestoßen, unter die Masse gerührt. Zuletzt der steife Schnee der Eiweiß darunter. Backzeit 1 Stunde.

1632. Mehlauflauf mit Äpfeln. Man gibt in eine Kasserolle unter beständigem Rühren $^1/_4$ *l* kalte Milch, 160 *g* Butter, 160 *g* Mehl und rührt alles am Feuer so lange, bis sich der Teig von der Kasserolle löst und läßt dies auskühlen. Unterdessen werden 8 Eidotter mit 160 *g* Zucker, $^1/_2$ Stange gestoßene Vanille $^1/_2$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Mehlmasse dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß eingemischt. Äpfel werden, nachdem das Kerngehäuse ausgestochen ist, geschält, der entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade gefüllt, worauf man sie in fingerbreiter Entfernung in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform legt, mit der oben angegebenen Masse bedeckt und $^3/_4$ Stunden in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Reif beseitigt und der Auflauf auf der Tortenplatte in einer Schüssel angerichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Anstatt Äpfel können beliebige Früchte eingelegt werden.

1633. Gries- oder Reismehlauflauf. 60 *g* Gries- oder Reismehl werden mit 80 *g* Zucker, 100 *g* Butter, $^1/_2$ *l* süßer Milch zu einem Brei auf dem Feuer verrührt und kalt gestellt, dann rührt man darunter 6 Eidotter, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Vanille, den Schnee der Eiweiß und bäckt den Auflauf $^3/_4$ Stunden bei mäßiger Hitze. Dazu gibt man Chaudeausauce oder Fruchtsauce.

1634. Weinkoch. $^1/_4$ *l* Wein wird mit 80 *g* Zucker, 1 Gewürznelke und 1 Stückchen Zimt in eine Kasserolle gegeben, gut aufgekocht und hierauf durch ein Sieb über 120 *g* abgerindete, in Scheiben geschnittene Semmeln gegossen und diese am Feuer so lange gerührt, bis sie sich zu Brei verkocht haben, worauf man die Masse auskühlen läßt. Währenddem werden 160 *g* abgeriebene Butter mit 160 *g* fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 8 Eidotter, eines nach dem andern, dazugerührt, worauf man dies mit der ausgekühlten Masse gut vermengt und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche dann zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunste kochen, oder in der Röhre backen muß

1635. Wiener Auflauf. Man rührt 250 *g* Butter zu Sahne, gibt 10 Eigelb und nebst $^1/_2$ *l* Sahne 4 gehäufte Löffel feinstes Weizenmehl dazu. Man würzt dies mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas Vanille, fügt 70 *g* gestoßene Mandeln, und nachdem alles 20 Minuten gerührt ist, den Eierschnee dazu. Man bäckt diesen Auflauf ungefähr $^3/_4$ Stunde.

1636. Apfelkoch. Ungefähr 12 Stück geschälte Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit etwas Wasser und dem nötigen Zucker zugedeckt weich gedünstet; dann gibt man sie auf ein Sieb in eine tiefe Schüssel. Hierauf werden 80 *g* abgetriebene Butter mit 160 *g* Zitronenzucker vermengt, 8 Eidotter, eines nach dem andern dazu gegeben und dieses $^1/_4$ Stunde gerührt, worauf man die kalten Äpfel dazumengt und zuletzt den Schnee von 8 Eiweiß gleichzeitig mit 80 *g* Semmelkrumen leicht einmischt. Man füllt nun diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form und bäckt sie $^1/_2$ Stunde in der Röhre, worauf man den Soufflé auf einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

1637. Auflauf von Mandeln. Man nimmt dazu: 250 *g* gestoßene oder geriebene Mandeln, worunter einige bittere, 250 *g* Zucker, 10 Eier, $^2/_{10}$ *l* Sahne und 60 *g* Mehl. Die Mandeln rührt man mit 10 Eigelben, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem gestoßenen Zucker recht schaumig, fügt einen, von den 60 *g* Mehl mit der Sahne auf dem Feuer abgerührten, glatten Brei, wenn er erkaltet ist, dazu und zuletzt den Schnee der 10 Eiweiße. Man bäckt den Auflauf in einem Teigrande oder in einer Form $^3/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze.

1638. Kastanienkoch. 160 *g* abgetriebene Butter wird nach und nach mit 160 *g* Zitronenzucker, 8 Eidottern und 200 *g* gekochten und passierten Kastanien verrührt und nach $^1/_2$ Stunde der Schnee von 8 Eiweiß leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form wird mit dieser Masse gefüllt, worauf man sie $^3/_4$ Stunden in der Röhre bäckt. Nach Belieben kann man mit den Kastanien 1 Messerspitze gemahlenen Kaffee und 6 Stück ausgelöste, fein gestoßene Nüsse einrühren und den Kastanienkoch dann mit Wasser-Chokoladencrême und geschlagener Sahne aufgeben.

1639. Zitronen-Soufflé. Man reibt die Schale einer Zitrone ab, vermischt dies mit 125 *g* Zucker, 8 Eidotter, 1 Löffel Kartoffelmehl oder Mondamin, dem Saft der Zitrone, rührt es 20 Minuten, gibt den Schnee der 8 Eier dazu und bäckt den Auflauf 30 Minuten. Er muß sofort aufgetragen werden.

1640. Omelette-Auflauf. 125 *g* Butter werden mit 125 *g* Zucker in $^1/_2$ *l* Milch aufgekocht und 200 *g* feines Mehl unter beständigem Rühren abgebrannt. Nach dem Abkühlen mischt man 2 ganze Eier, 8 Dotter dazu, die Schale einer Zitrone, Zucker, zuletzt den Schnee. Hiervon bäckt man 4 Omelettes, legt sie mit Marmelade oder Creme bestrichen schichtweise übereinander, das oberste bleibt unbestrichen, damit es gehen kann und bäckt dies $^1/_2$ Stunde im Ofen. Mit Zucker bestreut, gibt man den Auflauf sofort zu Tisch.

1641. Käseauflauf. Vermische 4 Eßlöffel dicke, süße Sahne, 4 Eßlöffel weichen Käse, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Muskatblüte und den Schnee von 4 Eiweiß. Backzeit $^1/_4$ Stunde.

1642. Sagoauflauf. In eine Obertasse süße Sahne mischt man 1 Teelöffel voll Sago und kocht ihn unter fleißigem Umrühren, wobei man so viel Milch aufgießt, bis er durch und durch saftig und weich ist. Nun vermischt man die Masse mit 60 *g* Butter, 5 Eidotter, 100 *g* Zucker und etwas Vanille, zuletzt darunter den Schnee der 4 Eiweiß und bäckt ihn auf einer Schüssel oder in einer Auflaufform.

1643. Kaffeeauflauf. Man kocht 100 *g* Kaffee, brüht ihn mit 1 Tasse Wasser auf und vermischt den filtrierten Kaffee mit 1 Tasse bester Sahne, verrührt dieses mit 2 Löffeln Mehl, 70 *g* Zucker auf dem Feuer zu einem Brei; man läßt diesen abkühlen, rührt darunter 70 *g* Zucker, 5 Eidotter, den Schnee der Eiweiße und bäckt den Auflauf auf einer Schüssel oder Form.

Puddings.

1644. Puddings sind im Wasserbade gekochte Speisen. Früher benutzte man gut ausgewaschene Servietten, die mit Butter bestrichen wurden. Die Masse gab man hinein, band sie fest mit einem Bindfaden zusammen, doch so, daß Platz zum Aufgehen

der Masse blieb. Heute wird dieses Verfahren nur selten, meist bei echt englischen Plumpuddings angewandt, während man zum Kochen der Puddings dazu extra hergerichtete gut schließende Formen, glatt oder schön verziert, gebraucht. Diese stellt man, gefüllt mit der Masse, in einen zum vierten Teil mit kochendem Wasser gefüllten Topf, den man fest zudeckt und hierin den Pudding in der Form kocht. Man hat darauf zu achten, daß das Wasser nicht einkocht und gießt stets kochendes dazu.

1645. Semmel-Pudding. 100 *g* Semmel, die von der Schale befreit ist, wird fein geschnitten, mit 1 Tasse Milch und 100 *g* Butter abgebrannt. Man rührt, während dies auskühlt, 100 *g* Zucker mit 6 Eigelb, zu Schaum, fügt löffelweise den ausgekühlten Semmelbrei dazu, 50 *g* Rosinen, 50 *g* Korinthen, 20 *g* geriebene Mandeln und Zitronenschale, zuletzt den Eiweißschnee. Kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad, gibt eine Weinschaumsauce dazu.

1646. Gebackene Puddings. Puddings werden auch gebacken, wobei es am meisten darauf ankommt, die Ofenhitze zu regulieren. Das Backen muß langsam, bei mäßiger Ofenhitze geschehen, weil sonst der Pudding leicht austrocknet und anbrennt.

1647. Bayrischer Pudding. Man nehme für 20 Pf. Zwieback, weiche ihn in Rotwein mit Zucker und Zimt ein und lasse ihn gehörig durchziehen; sodann streiche man eine glatte Form recht gut und dick mit Butter aus, lege von durchweichtem Zwieback eine Schicht hinein, sodann Zucker, Zitronenschale (fein geschnitten) und Zimt darauf gestreut; dann nehme man 125 *g* ausgekernte Rosinen, dazwischen die Hälfte der Rosinen, dann Zwieback und wieder Rosinen, gieße 2 *l* sauren, dicken Rahm mit 10 ganzen Eiern und 1—2 Eßlöffeln voll Mehl dazu gequirlt darüber und backe den Pudding $^1/_4$ Stunde auf einem Unterholz in der Röhre, sodann setze ihn in ein Wasserbad und koche ihn gut zugedeckt noch $^3/_4$ Stunde.

Gerippte Puddingform mit Zapfen.

1648. Pudding à la bonne femme wird wie der eben beschriebene Pudding bereitet, nur wird statt des Zwiebacks eine Schicht Schwarzbrot und eine Schicht Weißbrot genommen, eingeweicht und wie oben in die Form gelegt. Er wird 1 Stunde im Wasserbad gebacken.

1649. Schweizer Pudding. 125 *g* Zucker wird mit 12 Eidottern zu Schaum gerührt, dann $^1/_4$ *l* dicker, saurer Rahm, 30 *g* süße und 30 *g* bittere Mandeln dazu getan, 1 Zitronenschale abgerieben und 50 *g* geröstetes, gestoßenes Schwarzbrot dazu, zuletzt von den 12 Eiweiß den Schnee darunter gezogen und in einer ausgestrichenen und mit Semmel ausgestreuten Form $^1/_2$ Stunde im Dunst gebacken. Man gibt Chokoladensauce oder Rotwein-, Punsch- oder Himbeersauce dazu.

1650. Pudding von Kartoffelmehl. Dazu gehören: 200 *g* Kartoffelmehl, 200 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 10 Eier, $^3/_8$ *l* Milch und einige fein gestoßene bittere Mandeln. Den größten Teil der Milch läßt man mit 100 *g* Butter und dem Zucker aufkochen, schüttet das mit der übrigen Milch klar gerührte Kartoffelmehl hinein und brennt es zu einem dicken Teig ab. Diesen rührt man, sobald er halb erkaltet ist, mit 100 *g* Butter recht weiß und fügt nach und nach 10 Gelbeier, die

Mandeln, die Schale einer Zitrone und zuletzt den steif geschlagenen Eiweißschnee von 10 Eiern dazu. Dann kocht man den Pudding in einer Serviette oder Form $1^1/_2$ Stunden und gibt eine Weinschaum- oder eine Fruchtsauce dazu.

1651. Pudding von Sago. Man kocht 250 *g* weißen, rein abgebrühten Sago in 1 *l* Rahm, läßt ihn recht gut ausquellen und dann abkühlen. Während der Sago abkühlt, schlägt man 150 *g* Butter mit 8 Eidottern zu Schaum, rührt 100 *g* Zucker und 1 fein geschnittene Zitronenschale nebst dem Sago gut darunter, sodann zieht man den Schnee von 8 Eiweiß langsam darunter und bäckt ihn wie in Nr. 1649.

1652. Pudding von Reis. In 1 *l* Milch quillt man 150 *g* vorher abgebrühten Reis, nebst 125 *g* Butter, 50 *g* Zucker und 1 großes Stück Zimt auf schwachem Feuer ganz langsam aus, und läßt es nachdem abkühlen. Dann nimmt man das Stück Zimt heraus, rührt nach und nach 5 ganze und 4 Eidotter darunter, sowie der Schnee von 4 Eiweiß und bäckt den Pudding in einer gut ausgestrichenen, ausgestreuten, hermetisch verschlossenen Form 1 Stunde im Dampftopf oder Wasserbad. Man gibt eine Rahmsauce dazu.

1653. Spanischer Pudding. Man rührt 125 *g* Zucker mit 5 Eigelben recht schaumig, tut 50 *g* süße und 2 Lot bittere, feingeschnittene Mandeln nebst 1 fein geschnittenen Zitronenschale, 50 *g* kleine Rosinen dazu, dann 50 *g* geröstetes, fein gestoßenes Schwarzbrot, welches mit etwas Rum angefeuchtet ist, zuletzt zieht man von 5 Eiweiß den Schnee darunter und bäckt die Speise in einer gut mit Butter ausgestrichenen und mit Zwiebeln ausgestreuten Form $^1/_2$ Stunde in Dunst. Man gibt Chaudeau dazu.

1654. Zwiebackpudding. Man streiche eine Form recht dick mit Butter aus, streue gestoßenen Zwieback darüber und lege in Scheiben geschnittenen Einback hinein, auf diese Schicht gibt man kleine und große Rosinen, Sultaninen, feingeschnittene Mandeln, Zitronat, feingeschnittene Zitronenschale und wieder Einback darauf und so fahre man fort bis die Form $^3/_4$ gefüllt ist; darüber gieße man in Sahne gequirlte Eier nebst Zucker und läßt den Pudding 1 Stunde in gut geschlossener Form in Dunst backen. Zutaten: für 20 Pf. Einback, 100 *g* große und 100 *g* kleine Rosinen, 100 *g* Sultaninen, 100 *g* Mandeln, 50 *g* Zitronat, die Schale einer Zitrone gerieben, $^3/_4$ *l* Sahne, 120 *g* Zucker und 10 Eier für 10 Personen. (Ähnlich dem bayrischen Pudding.)

1655. Plumpudding. (Englischer Christmas-Pudding.) 500 *g* Rosinen, 500 *g* Korinthen, 125 *g* Sultaninen, 500 *g* roher Rindernierentalg, 375 *g* Semmelkrumen, $^3/_4$ *l* Milch, 10 Eier, 375 *g* Zitronat, eine Muskatnuß und 1 Glas Brandy oder Rum. Die Rosinen werden ausgesteint, das Zitronat geschnitten, das Fett von der Haut befreit, sehr fein gewiegt. Dann mischt man sämtliche Ingredienzien — die Muskatnuß natürlich gerieben — gut untereinander, gibt alles in eine Serviette und kocht es 6 Stunden. Diese Puddings halten sich monatelang an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt und werden jedesmal vor dem Gebrauch 1—$1^1/_2$ Stunde gekocht.

1656. Einfacher englischer Plumpudding ohne Eier. 500 *g* ausgesteinte Rosinen, 250 *g* Nierenfett von der Haut befreit, gut gewiegt, dazu 500 *g* Mehl, 2 Löffel Sirup, $^3/_4$ *l* Milch, geriebener Ingwer und Muskatnuß, 125 *g* geriebene Semmel, gut gemischt, und 4 Stunden in einer Serviette gekocht.

1657. Chokoladenpudding. Man rührt auf dem Feuer 1 Tasse Milch mit 100 *g* Einback, 100 *g* Butter zu einem Brei ab. Ist dieser verkühlt, fügt man 125 *g* gut geriebene Chokolade, 50 *g* Zucker, 6 Eigelb, etwas Salz, Vanille, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu. Dies wird $^3/_4$ Stunden gekocht, gestürzt und mit Vanillensauce aufgegeben.

1658. Feiner Weißbrotpudding. 300 *g* Weißbrot wird in feine Scheiben geschnitten und mit so viel Milch übergossen, daß sie durchweichen, dann rührt man 125 *g* Butter schaumig, verrührt dazu allmählich 6 Eigelb, 125 *g* Zucker, etwas feingewiegte Zitronenschalen, 3 bis 4 Löffel Korinthen oder Rosinen, oder auch beides, 10 *g* feingestoßene bittere Mandeln, ferner das mit Milch eingeweichte, gut ausgedrückte Weißbrot und schließlich das zu Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier. In einer Form $1^1/_2$ Stunden gekocht, wird der Pudding mit einer Wein- oder Weinschaumsauce gegeben.

Gartenmohn.

1659. Feiner Schwarzbrotpudding. 125 *g* Butter wird schaumig gerührt, allmählich 8 Eigelb, 125 *g* Zucker, feingestoßener Kaneel und Nelken, 4 Löffel Rosinen, 2 Löffel in kleine Würfel geschnittener Zitronat, 100 *g* feingestoßene Mandeln und 130 *g* feingeriebenes Schwarzbrot dazu gegeben. Nachdem alles gut miteinander vermengt ist, gibt man nach Belieben 1 bis 2 Löffel Rum hinein und verrührt zum Schluß die zu Schnee geschlagenen 8 Eiweiß dazu. Der Pudding wird 2 Stunden in einer Form gekocht und mit einer Weinschaum- oder Vanillensauce aufgegeben.

1660. Biskuitpudding. Wenn man 240 *g* Zucker mit 10 Eidottern $^3/_4$ Stunden gerührt hat, wird der Schnee von 5 Eiweiß gleichzeitig mit 120 *g* feinem Mehl leicht vermengt, dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und zugedeckt $^3/_4$ Stunden im Dunst gekocht. Nach Belieben kann man 6 Stück abgezogene Pistazien, 10 Stück Mandeln und 5 aufgelöste Nußkerne zusammen sehr fein schneiden und gleichzeitig mit dem Schnee einmischen und in die Puddingmasse tun.

1661. Pudding von Mohn. Hierzu gehören: 250 *g* Mohn, 130 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 8 Eier, 130 *g* geriebene Semmel, einige gestoßene bittere Mandeln und $^2/_{10}$ *l* Milch oder Sahne. Nachdem man den Mohn etwa 12 Stunden in kaltem Wasser aufgeweicht hat, schwemmt man ihn mehrere Male mit frischem Wasser ab, gießt dies rein ab und reibt ihn erst trocken und dann mit der Sahne und etwas Rosenwasser recht fein. Dann rührt man die Butter mit dem Zucker, den 8 Eigelben und den gestoßenen Mandeln zu Sahne, tut den Mohn, die Semmel, Zitronenschale, Zimt und den steifen Schnee von 8 Eiern dazu, kocht die Masse $1^1/_2$ Stunden in einer Form und gibt eine Weinschaum- oder Marasquinosauce dazu.

1662. Kastanienpudding. 500 *g* Kastanien kocht, schält und wiegt man. In einer Schüssel rührt man 250 *g* Butter zu Sahne, fügt ebensoviel Zucker und

8 Eigelb, die Kastanien, 70 *g* gestoßene Makronen, Salz, $1/2$ Tasse Sahne, zuletzt den Weißeischnee darunter. Der Pudding wird $1 1/2$ Stunden im Wasserbade gekocht, mit einer Vanillen-, Punsch- oder Weinsauce aufgegebe.

1663. Pudding à la Metternich. 125 *g* Zucker wird mit 15 Eidotter recht schaumig gerührt, dazu 60 *g* fein gewiegte Pistazien, 1 Orangenschale, 3 Eßlöffel Mehl und für 5 Pf. in Milch eingeweichte, und dann wieder ausgedrückte Semmeln; dann rührt man den Schnee von 15 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine leicht mit Butter ausgestrichene Form und läßt den Pudding im Dunste $3/4$ Stunden backen.

1664. Pudding à la Kohary. Man nehme hierzu 100 *g* feines Mehl, 100 *g* frische Butter, $2 1/2$ Obertasse voll Sahne, 8 Eigelb, 100 *g* Zucker, 1 Stange Vanille, den Schnee von 8 Eiern und verfahre wie folgt: Die Sahne nebst der frischen Butter und zerkleinerte Vanille werden auf dem Feuer aufgekocht, darein das Mehl geschüttet und so lange gerührt, bis die Masse sich von der Kasserolle ablöst. Man nimmt sie dann vom Feuer, rührt nun, sobald sie abgekühlt ist, den fein gestoßenen Zucker darunter, sowie die 8 Eigelb, zuletzt den Schnee von 8 Eiern und bäckt oder kocht den Pudding in einer leicht mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form $3/4$ Stunden.

1665. Pudding à la Palffy. 50 *g* Butter wird mit 6 ganzen Eiern schaumig gerührt, 50 *g* Zucker, eine fein geschnittene Zitronenschale, 50 *g* fein geschnittene Mandeln, 50 *g* große und 50 *g* kleine Rosinen dazu, dann für 10 Pf. Semmeln in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, darunter gerührt, dann in einer gut mit Butter ausgestrichenen und ausgestreuten Form im Dunst 1 Stunde gebacken.

1666. Pudding à la Gray. 100 *g* Butter wird mit 6 Eigelb zu Schaum gerührt, dann 100 *g* Zucker, eine Zitronenschale und 100 *g* bittere Mandeln fein geschnitten, dazu 15 Äpfel in kleine Würfel geschnitten, für 10 Pf. Semmeln eingeweicht, wieder ausgedrückt und darunter gerührt, darunter zuletzt den Schnee. Backzeit: 1 Stunde.

1667. Kabinettpudding. 70 *g* Butter wird mit $1/4$ *l* Milch, 125 *g* Kartoffelmehl zu einem steifen Brei verrührt. Während dies auskühlt, rührt man 130 *g* Butter zu Sahne, fügt 10 Eigelb, 200 *g* Zucker, 90 *g* gestoßene Makronen, den abgekühlten Brei, 125 *g* Sultaninen, 60 *g* Zitronat, 60 *g* Korinthen, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, zuletzt den Weißeierschnee und kocht den Pudding $1 1/2$ Stunden.

1668. Biskuit-Kabinettpudding. Man legt in eine Puddingform abwechselnd Biskuit, Marmelade, eingemachte oder geschmorte Früchte, Rosinen und Korinthen, befeuchtet die Biskuitschichten jedesmal mit Rum oder Wein. Ist die Form gefüllt, oben mit Biskuit gedeckt, so quirlt man $1/2$ *l* Milch mit 125 *g* Zucker, 6 ganzen Eiern und etwas Vanille, gießt dies über die Biskuit und nach $1/2$ Stunde kocht man den Pudding im Wasserbad bis er fest ist. Statt der Bisquits kann man auch altbackenen Kuchen oder Reste von Speisen nehmen.

1669. Dattelpudding. 120 *g* abgerindete, fein scheibig geschnittene Semmeln werden mit $1/4$ *l* siedender Milch auf dem Feuer mit 120 *g* Butter verrührt,

bis sie sich dick verkocht haben. Unterdessen werden 8 Eidotter und 140 *g* Zitronenzucker $1/2$ Stunde gerührt, die verkochten, ausgekühlten Semmeln dazugegeben und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß gleichzeitig mit 80 *g* fein gestoßenen Mandeln, 180 *g* fein nudlig geschnittenen Datteln und einigen ausgelösten Nußkernen leicht gemischt. Dieses füllt man dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form und läßt es zugedeckt $3/4$ bis 1 Stunde im Dunst kochen.

1670. Reispudding. In 1 *l* frische kochende Milch gibt man 250 *g* gut gereinigten Reis, läßt ihn mit etwas Salz und Zucker nicht zu weich kochen und verrührt 125 *g* Butter hinein. Nach dem Erkalten verrührt man dazu 6 Eigelb, so viel Zucker, daß er süß wird, feingewiegte Zitronenschalen, nach Belieben Zitronat, große Rosinen und zuletzt den Schnee von den 6 Eiern. Man kocht den Pudding 1 Stunde und gibt ihn mit einer Frucht- oder Weinschaumsauce zu Tische.

1671. Stradellapudding. 250 *g* Butter wird schaumig gerührt, dazu nach und nach 15 Eier, 125 *g* feingeriebene Chokolade, 250 *g* Zucker, 250 *g* mit den Schalen feingewiegte Mandeln, $1/2$ Teelöffel Kaneel, eben so viel Nelken und Zitronenschalen und zuletzt der Schnee der 15 Eier gerührt; dann wird der Pudding in einer Form $1 1/2$ Stunden gekocht und bevor man ihn zu Tisch gibt, mit folgendem Schaum übergossen: Man bringt in einem Geschirr 250 *g* Zucker zum Kochen, läßt Zitronenschalen und eine viertel, in kleine Stückchen geschnittene, Stange Vanille damit aufkochen und mengt dann den Schnee von 4 Eiern dazu, schlägt ihn so lange, bis er aufzusteigen beginnt, mischt nach Belieben noch etwas Marasquino dazu und gießt diesen Schaum über den Pudding.

Puddingform.

1672. Makronenpudding. 250 *g* halb süße, halb bittere Makronen stößt man ganz fein, läßt sie mit 1 *l* Milch, 135 *g* Butter und 70 *g* Mehl unter beständigem Rühren zu einem Brei, der sich von der Kasserolle löst, verkochen. Wenn verkühlt, rührt man nach und nach 10 Eidotter, 70 *g* fein gestoßene Mandeln, 125 *g* fein geschnittene Succade, 125 *g* Zucker, Zimt, 100 *g* blanchierte Korinthen und 1 Gläschen feinsten Cognac dazu, zieht den steifen Schnee der 10 Eiweiße hindurch, füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form und kocht den Pudding im Wasserbade $1 1/4$ Stunde. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker, auf dem man etwas Zitronenschale abrieb.

1673. Gerstelpudding. Wenn man von 2 ganzen Eiern und dem nötigen Gerstenmehl einen festen Teig bereitet hat, wird dieser auf dem Reibeisen gerieben, hierauf in $1/2$ *l* siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 120 *g* Butter dazu mengt und das Ganze beiseite stellt. 8 Eidotter werden mit 160 *g* Vanillezucker $1/2$ Stunde gerührt, dann langsam in die verkochte aber ausgekühlte Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß leicht

Gerste.

eingemischt; man füllt mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form und läßt die Masse $^{3}/_{4}$ Stunden im Dunst kochen.

1674. Abgebrannter Kartoffelmehlpudding mit Marasquino. 200 *g* Butter, 1 *l* Milch, 200 *g* Zucker wird aufgekocht und sobald etwas verkühlt, 130 *g* Kartoffelmehl darangequirlt und die Mischung unter Rühren auf gelindem Feuer abgebrannt, bis die steif gewordene Masse sich ballt und vom Tiegel löst, worauf sie kalt gerührt und mit 5 Eigelb und etwas Salz vermengt wird. Zucker dann gestoßen, kommt in die Masse; dazu 1 Glas Marasquino. Zuletzt wird der Schnee von den 5 Eiweiß leicht darunter gemengt, der Teig in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form getan und in einem geräumigen gut zugedeckten Topf, dessen Boden fingergliedhoch mit Wasser bedeckt ist, $1^{1}/_{2}$ Stunde gekocht. Der Pudding kocht somit im heißen Dampf gar. Man gibt dazu eine Punschschaumsauce.

1675. Kaffeepudding. 160 *g* abgerindete, fein geschnittene Semmeln werden mit $^{1}/_{4}$ *l* schwarzem, sehr starkem Kaffee erweicht und hierauf durch ein Sieb passiert. 160 *g* abgetriebene Butter wird mit 160 *g* fein gestoßenem Zucker und 6 Eidottern nach und nach verrührt. 140 *g* mit den Schalen fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit den oben erwähnten Semmeln dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht daruntergemischt. Dieses füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form und läßt es zugedeckt $^{3}/_{4}$ Stunden im Dunst kochen, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit Sahne oder Creme zu Tisch gibt.

1676. Pudding von Hirse. Man nimmt hierzu: 250 *g* Hirse, 125 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 8 Eier, einige gestoßene bittere Mandeln und 1 *l* Milch. Man brüht die Hirse mehrere Male mit heißem Wasser ab, kocht sie mit der Milch zu einem steifen Brei, vollendet den Pudding wie in den vorigen Nummern angegeben und gibt ihn mit denselben Saucen.

1677. Mandelpudding mit Marasquino. 140 *g* abgetriebene Butter wird mit 160 *g* Zucker, 10 Eidottern und 3 Eßlöffeln echtem Marasquino $^{1}/_{4}$ Stunde gerührt, 160 *g* mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln dazu gegeben und noch einmal $^{1}/_{4}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 6 Eiweiß leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form wird hierauf mit dieser Masse gefüllt, welche man $^{3}/_{4}$ Stunden im Dunst zugedeckt kochen läßt.

1678. Orangepudding. 80 *g* abgerindete, in Scheiben geschnittene Semmeln werden in $^{2}/_{3}$ *l* siedender Milch dick verkocht, mit dem Safte einer Orange gut vermengt und hierauf durch ein Sieb passiert. 100 *g* abgetriebene Butter wird mit 160 *g* Orangezucker und 6 Eidottern nach und nach verrührt, 140 *g* abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit den passierten Semmeln dazu gegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht eingemischt. Wenn man dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestäubte Form gefüllt und $^{1}/_{2}$ bis $^{3}/_{4}$ Stunden im Dunst gekocht hat, wird der Pudding mit beliebigen Saucen aufgegeben.

1679. Pudding à la Kinsky. 1 *l* Rahm, 6 *g* gestoßenen Zimt (statt des Zimts kann man auch etwas Vanille nehmen), 125 *g* Zucker und 125 *g* Butter läßt man

$^{1}/_{4}$ Stunde kochen, sodann rührt man 2 Löffel Mehl und 8 Eidotter mit dem Rahm zu einem Creme und läßt ihn kalt werden, dazu den Schnee von 8 Eiweiß. Unterdessen bäckt man von 5 Eiern Omeletteplinsen schön braun und schneidet sie in fingerbreite und zweigliedlange Streifen. Nun schüttet man in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, erst von dem Creme, dann von den Omelettennudeln und dann wieder Creme und bäckt den Pudding in Dunst $^{1}/_{2}$ Stunde.

1680. Mandelpudding. 100 *g* Butter rührt man zu Schaum, fügt nach und nach 10 Eigelb, 200 *g* Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 250 *g* geschälte, geriebene süße, 16 *g* bittere Mandeln und 375 *g* in Milch geweichtes Weißbrot dazu. Wenn alles sehr gut verrührt ist, fügt man den Schnee der 10 Eier dazu und kocht den Pudding 2 Stunden.

1681. Mandelpudding ohne Butter. Man schält und stößt 100 *g* süße, 10 *g* bittere Mandeln, fügt $^{1}/_{2}$ *l* Milch, 3 Löffel Zucker, 1 Löffel feines Weizenmehl, ebensoviel geriebene Semmel, 3 Eigelb, etwas Vanille oder Zitronenschale dazu. Zuletzt rührt man den Schnee der Eier dazwischen und kocht den Pudding 45 Minuten.

1682. Fischpudding. Er besteht aus $1^{1}/_{2}$ *kg* Zander oder Hecht, 250 *g* eingeweichter und gut ausgedrückter Semmel, $^{3}/_{4}$ *l* weißer Sauce, 250 *g* Butter, 8 bis 10 Eiern, 60 *g* fein gehackten Sardellen und 60 *g* Parmesankäse. Den Fisch schneidet man aus Haut und Gräten, bäckt den dritten Teil davon in Butter, hackt ihn mit dem rohen Fischfleisch und den Sardellen fein und streicht alles durch ein Sieb. Dann verrührt man die Butter mit 8 Eigelben, 2 ganzen Eiern, der Sauce und der Semmel, tut Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 fein gehackte Schalotte, den geriebenen Parmesankäse, nach und nach das durchgestrichene Fischfleisch und das zum steifen Schnee geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu und kocht den Pudding 1—$1^{1}/_{2}$ Stunde in einer Form. Man gibt ihn mit einer Sardellen- oder Champignonssauce.

1683. Pudding von Krebsen. Man kocht 30—40 Stück Mittelkrebse leicht in Salzwasser ab, bricht sie dann sauber aus, legt das Schwanz- und Scherenfleisch beiseite, und stößt die Schalen (mit Ausnahme der Bauchstücke, welche weggeworfen werden) mit etwas Butter in einem Steinmörser recht fein. Dies tut man darauf mit 250 *g* Butter in eine Kasserolle und läßt es so lange auf dem Feuer stehen, bis die Krebsbutter sich in schönster Farbe zeigt, welche, wenn sie abgekühlt ist, durch ein Sieb gepreßt wird und zu Schaum gerührt; nun tut man 6 Eier, etwas Semmel dazu, und rührt das Schwanz- und Scherenfleisch der Krebse, nebst 60 *g* fein geschnittenen Mandeln darunter, und bäckt ihn $1^{1}/_{4}$ Stunde im Dunst. Dazu paßt Austernsauce.

1684. Fleischpudding. 500 *g* rohes Rind- oder Kalbfleisch und einige Scheiben roher Schinken werden recht fein gewiegt; inzwischen verrührt man 170 *g* Weißbrot mit Milch auf dem Feuer zu einem Brei, gibt dazu 170 *g* zerlassene Butter, in welcher man fein gewiegte Zwiebeln geschwitzt hat, 6 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatblüten, vermischt es mit dem Fleisch und rührt dazu die zu Schnee geschlagenen 6 Eiweiß. Wenn die Masse zu fest sein sollte, gibt man 1 Löffel Rahm dazu. Dann wird dieselbe in einer Puddingform gekocht und eine Sardellen- oder Kapernsauce dazu gegeben.

1685. Pudding von Kalbsbraten. Übriggebliebenen Kalbsbraten wiegt man ganz fein. Auf 500 *g* Fleisch nimmt man für 5 Pf. Semmel, welche man in

Milch aufweichen läßt, 250 g rohes gehacktes Schweine- und Rindfleisch, 2 Sardellen, 1 Löffel Kapern, dann schlägt man 100 g Butter zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern dazu und nimmt etwas Muskatblüte darunter. Nun schlägt man das Weiße der 8 Eier zu Schnee und rührt dann alles untereinander. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt Platz, daß der Pudding aufgehen kann. Man stellt die Form in einen großen Topf mit siedendem Salzwasser, und läßt den Pudding 1 Stunde kochen, dann stürzt man ihn auf eine Schüssel und gibt eine Sardellensauce mit Eiern darüber.

Alle vorhergehenden Puddings sind für 8—10 Personen berechnet.

Kalte Speisen.

1686. Flammeris. Flammeri nennt man kalte, süße Speisen aus Stärkemehl, Gries, Grütze, Reis, mit Milch, Rahm oder Fruchtsäften und Gewürzen gekocht, welche in eine naß gemachte Form geschüttet, später ausgestürzt und mit Rahmschaum oder einer kalten Vanillensauce aufgegeben werden. Der Name ist von dem englischen Wort flumery hergeleitet, was Hafer- oder Mehlbrei bedeutet. Man muß die Form mit kaltem Wasser oder mit Milch ausschwenken, ehe man die Masse hineinfüllt.

1687. Flammeri von Buchweizengrütze. 625 g Buchweizengrütze wird mit lauwarmem Wasser abgequirlt und dann in 1 l Milch, zu der man 125 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Stück Zimt tut, zu einem leidlich steifen Brei ausgequellt, den man mit dem festen Schnee von 4 Eiweißen vermischt und sofort in eine beliebige irdene oder porzellanene Form füllt, die vorher mit kaltem Wasser ausgespült wird. Nachdem die Masse einige Stunden in der Form an einem kühlen Ort erstarrt ist, stürzt man sie auf eine Schüssel und reicht dazu mit Rum oder Marasquino gewürzten, versüßten Rahmschaum, der möglichst fest geschlagen ist.

Flammeriform.

Flammeriform.

1688. Flammeri mit Chokolade. 1½ l Milch wird zum Kochen gebracht, worauf man 250 g geriebene gute Chokolade, 150 g Zucker und 125 g Gries zusammen darin verrührt und ¼ Stunde unter fortgesetztem Quirlen kochen läßt. Hierauf schüttet man den Brei in eine mit Wasser oder Milch ausgespülte Form, und gibt dann eine kalte Vanillensauce hinzu.

1689. Flammeri von Gries. In 1 l Rahm oder frische Milch tut man 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und 10—12 geschälte und gestoßene bittere Mandeln, läßt den Rahm langsam zum Sieden kommen und quirlt 125 g feinen Gries hinein, welcher unter beständigem Umrühren darin gar gekocht wird.

1690. Flammeri von Reis. Man verwendet dazu: 250 g Reis, 1 l Milch, 200 g Zucker, ½ Stange Vanille und den Schnee von 4 Eiweißen. Den gereinigten Reis quillt man mit 1 Prise Salz und der Vanille recht steif aus, rührt, wenn er bald gar ist, den Zucker dazu und nimmt die Vanille heraus. Nachdem man ihn

dann einige Minuten hat verkühlen lassen, zieht man den festen Eiweißschnee darunter, füllt den Reis in eine mit Wasser oder Milch ausgeschwenkte Form, läßt ihn recht kalt werden und stürzt ihn auf eine Schüssel. Man gibt eine kalte Milch- oder Frucht-Sauce dazu und garniert den Reis nach Belieben mit eingemachten Früchten.

1691. Flammeri von Reisgries mit Mandeln. 1½ l Milch bringt man zum Kochen, läßt ¼ Stange Vanille darin ausziehen und 200 g Reisgries darin ausquellen, mischt 125 g Zucker, 15 fein gestoßene süße und 8 bittere Mandeln, den steif geschlagenen Schnee von 5 Eiweißen darunter und läßt den Flammeri in einer naß gemachten Form erkalten. Frucht- oder Vanillensauce ist hierzu passend.

1692. Flammeri von Sago. 375 g verlesener, mit kaltem Wasser gewaschener Sago wird in 1½ l Wasser mit 200 g Zucker, etwas Zimt, auf Zucker abgeriebener Zitronenschale, dem Saft einer Zitrone und ½ Flasche Rotwein zu einem steifen Brei ausgequollen. Man siedet das Ganze unter fortwährendem Rühren eine Zeitlang um, schüttet es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und behandelt den Flammeri wie vorher angegeben.

1693. Flammeri von Hirse. 500 g Hirse wird gut gelesen, dreimal in siedendem Wasser abgequirlt und hierauf in 1 l Milch mit 125 g Zucker, 1 Stück Zimt, etwas Zitronenschale und 1 Eßlöffel voll Rosenwasser unter fleißigem Umrühren zu einem steifen Brei verkocht, den man mit dem steif geschlagenen Schnee von 5 Eiweißen vermischt, in einer mit Wasser ausgespülten Form erkalten läßt und mit kalter Weinsauce aufgibt.

1694. Reisflammeri mit Wein. 375 g gut gemischten Reis läßt man in Wasser mit 250 g Zucker, dem Saft von 2 Zitronen, der fein abgeriebenen Zitronenschale, ½ Flasche Wein, 1 Stück Zimt ausquellen und weich kochen, dann nimmt man den Zimt heraus und schüttet die Masse in eine mit Wein ausgespülte Form. Man gibt Schlagsahne (Rahmschnee) dazu.

1695. Rote Grütze. 500 g Himbeeren oder halb Himbeeren, halb Johannisbeeren kocht man 20 Minuten mit 1 l Wasser. Die Flüssigkeit gießt man dann gut durch ein Sieb und setzt den Saft wieder aufs Feuer. Von 1 l Saft nimmt man ¼ l ab, verquirlt darin, wenn er ganz kalt ist, 75 g Mondamin, quirlt dies zu dem übrigen kochenden Saft, dem man 125 g Zucker zusetzt, kocht es 6 Minuten und gibt die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form. Man gibt diesen Flammeri mit Schlagsahne, Vanillensauce oder nur einfacher kalter Milch. Statt des Mondamin kann man 1 Tassenkopf Gries zu dem Obstsaft zuquirlen.

1696. Flammeri von frischen Kirschen. Man verwendet dazu 1 kg sehr reife, von den Steinen befreite Sauerkirschen, kocht sie mit 1 l Wasser und etwas Zimt weich, bis sich die Kerne auslösen, streicht sie durch ein Haarsieb, läßt den Fruchtbrei mit 250 g Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 Glase Weißwein tüchtig durchkochen und bereitet den Flammeri wie die rote Grütze mit Gries. Man gibt Rahmschnee oder Vanillensauce dazu.

1697. Flammeri von Maizena. 75 g Maizena wird in einer Obertasse kalter Milch glatt gerührt und nebst 50 g Zucker in 1 l siedender Milch eingequirlt,

die man zuvor mit $1/2$ Stange Vanille oder 70 *g* gestoßenen Mandeln oder der Schale $1/2$ Zitrone aufgekocht und durchgeseiht hat, worauf man die Maizena unter fortgesetztem Umrühren einige Minuten steif kochen läßt und den Flammeri in eine naß gemachte Form schüttet und mit Obstsauce aufgibt.

1698. Kalter Reis à la princesse. Man gebraucht dazu 200 *g* Reis, 1 *l* Milch, 160 *g* Zucker, 20 *g* weiße Gelatine, für 50. Pf. geschlagene Sahne, $1/2$ Stange Vanille und etwas klein geschnittenen Zitronat. Den gereinigten Reis läßt man in der Milch mit der Vanille und einer Prise Salz ausquellen, tut, wenn er bald gar ist, den Zucker dazu und läßt ihn vollends weich kochen, doch so, daß er körnig bleibt. Sobald er erkaltet ist, nimmt man die Vanille heraus, mischt den aufgelösten Stand dazu und läßt den Reis auf dem Eise dick werden. Dann vermischt man ihn mit der geschlagenen Sahne und Zitronat, füllt ihn in eine Form und läßt ihn im Eise erstarren. Beim Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab, stülpt sie auf eine Schüssel um, und garniert den Reis mit eingemachten Früchten. Man gibt eine kalte Vanillensauce dazu.

1699. Kirschenschnee. Von 8 Eiern das Weiße zu steifem Schaum geschlagen, dann 1 Weinglas voll Kirschgelee dazu getan; sollte es nicht süß genug geworden sein, so fügt man etwas Zucker hinzu; der Schaum darf erst kurz vor dem Genuß geschlagen werden, da er sehr leicht fällt. — Statt des Schnees von Eiern nimmt man auch Schlagsahne, und gibt dazu kleine Makronen oder Löffelbiskuits. Man setzt vor dem Genuß diese Masse auf Eis oder in ein Eisspinde, wie jede kalte Speise. Man kann ebenso Schnee von anderem Obstgelee bereiten.

Mech. Schaumrute.

Schneeschlagmaschine

1700. Apfelsinenreis. Man kocht 250 *g* besten Reis weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben; dann reibt man 250 *g* Stückenzucker auf 3 Apfelsinen ab, kocht denselben mit dem Saft der 3 Apfelsinen, 1 Zitrone $1/4$ Flasche Weißwein und etwas Wasser dick ein, läßt darin den Reis dick ausquillen und gibt zuletzt 10 *g* aufgelöste Gelatine dazu. Nachdem man ihn in einer Schüssel hat erkalten lassen, gießt man, wenn er zu dick ist, noch etwas Wein dazu und richtet ihn wie Reis à la Malta an, indem man die Abstufungen mit eingemachten Kirschen und Apfelsinenscheiben oder mit anderem eingemachten Obst belegt. Obenauf macht man eine kleine Vertiefung, welche man auch mit eingemachtem Obst ausfüllt.

1701. Chokoladenreis. Man kocht 250 *g* feinen gewaschenen Reis mit etwas Salz und Vanille in 1 *l* süßen Rahm; dann verrührt man 125 *g* Chokolade über dem Feuer mit einigen Löffeln süßen Rahm und 125 *g* Zucker, läßt dies unter beständigem Rühren heiß werden und tut den Reis dazu. Unter öfterem Aufschütteln muß er darin heiß und gut mit der Chokolade vermischt werden. Dann bringt man ihn in eine Form und gibt ihn gestürzt mit einer Vanillensauce oder mit Vanillencreme zu Tisch.

1702. Flammeri von Maismehl mit Mandeln. Es gehören dazu: $1\frac{1}{5}$ *l* Milch oder Sahne, 80—100 *g* süße und 4 Stück bittere gestoßene Mandeln, 75 *g* Zucker, 100 *g* Maismehl, etwas Zitronenschale oder Vanille und 10 Eiweiße. Man läßt die Milch mit den Mandeln, dem Zucker und der Zitronenschale oder Vanille aufkochen und tut unter fortwährendem Rühren das Maismehl, welches man mit etwas Wasser klar gerührt hat, dazu. Nachdem die Masse ein paarmal aufgekocht hat und dick geworden ist, nimmt man sie vom Feuer, schlägt von den 10 Eiweißen einen festen Schnee, den man unter die inzwischen etwas abgekühlte Flammerimasse zieht, die man in einer mit Milch ausgespülten Form erkalten läßt und, nachdem man sie gestürzt hat, mit einer Vanillen-, Marasquino- oder Fruchtsauce zur Tafel gibt, zu denen man das Gelbe von 5 Eiern verwenden kann.

1703. Mohnpielen. Weißen oder blauen Mohn spült man auf einem Siebe mit kaltem Wasser ab, gibt ihn in eine tiefe Schüssel, übergießt ihn mit kochendem Wasser und läßt ihn verdeckt einige Stunden stehen. Dann läßt man ihn wieder auf einem Siebe ablaufen und reibt ihn im Reibenapf recht fein, indem man, wenn er anfängt fein zu werden, allmählich kleine Quantitäten Milch dazugießt, damit er sich besser reibt. In Ermangelung eines Reibenapfes stößt man ihn in einem Steinmörser. Dann wird derselbe (500 *g*) mit Rahm oder Milch zu einem dicken Brei verrührt, dazu 150 *g* in kleine Würfel geschnittenes, in Milch mit Vanille- oder Rosenwasser aufgeweichtes Weißbrot, Zucker, 100 *g* gut gereinigte Korinthen und nach Belieben mit einigen feingestoßenen bitteren Mandeln oder einigen Tropfen Orangenblütenwasser verrührt und diese Masse auf einer flachen Schüssel mit Chokoladenplätzchen bestreut aufgegeben.

Schneebecken.

Kalte Mehlspeisen mit Stand. Cremes, Blancmangers und Geleespeisen.

1704. Standbereitung. Zur Bereitung der meisten kalten Speisen, Gelees und einiger Cremes ist ein Gallertstoff nötig. Der feinste ist Hausenblase, deren Güte man daran erkennt, daß sie eine klare, durchsichtige, feste, hornähnliche, gelblichweiße Masse darstellt. Sie ist jedoch kostspielig, daß sie nur zu den feinsten Speisen Verwendung finden kann. Frucht-Blancmangers verlieren durch andere Gallertstoffe an Farbe und Geschmack, bei diesen ist also Hausenblase sehr wichtig. Beim Gebrauch zerreißt man sie in kleine Stückchen und läßt sie in Wasser ($1/4$ *l* auf 70 *g* Hausenblase) langsam kochen, bis sie sich ganz aufgelöst hat und die Flüssigkeit etwas dick ist. Dann gießt man sie durch ein reines, zuvor noch einmal ausgewaschenes, noch feuchtes Tuch und verwendet sie nach Angabe. Ein billigerer Gallertstoff ist Agar-Agar, eine zähe, durchsichtige, in dicken Fäden bestehende Masse von einer indischen Pflanze. Vor dem Gebrauch weicht man es gehörig in kaltem Wasser, drückt es gut aus, zerreißt es in kleine Stückchen und kocht es für Wein- oder Fruchtgelee mit Wein, für andere Gelees mit Wasser. Nachdem es sich völlig aufgelöst hat, gießt man es durch ein reines Leinentuch und rührt es mit der Eierrute warm zu dem ebenfalls noch warmen Gelee. — Ein noch billigerer Gallertstoff ist Gelatine, hat jedoch so reichen Klebestoff, daß man sehr vorsichtig im Gebrauch sein muß. Man löst dieselbe in sehr wenig kaltem Wasser gut auf, bringt dasselbe dann zum Kochen und mischt dies mit der Speise. Ebenso kann man aus Kalbsfüßen einen Gallertstoff bereiten,

indem man 500 g recht reine, gespaltene, blanchierte Kalbsfüße in 2 l Wasser 3 bis 4 Stunden kocht, dieses durch ein Sieb gießt, entfettet und bis auf $^1/_4$ l einkochen läßt. Dann klärt man ihn mit 2 Eiweißen und gießt ihn durch ein Tuch.

1705. Schlagsahnspeise. 1 l dicke, süße Sahne läßt man 2 Stunden im Eis oder in kaltem Wasser stehen und schlägt sie dann mit einem Drahtbesen zu einem festen Schaum. Inzwischen hat man Vanille kleingeschnitten, mit dem Zucker zusammengestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt, und mischt den so bereiteten Vanillenzucker unter die festgeschlagene Sahne. Man richtet sie hoch aufgetürmt auf einer runden Schüssel an und umkränzt sie mit Löffelbiskuits oder Meringues.

1706. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Nachdem man die Sahne fest geschlagen hat, vermischt man sie mit einem Glase Marasquino, 125 g geriebenem Pumpernickel und 200 g Zucker, richtet sie bergförmig auf einer runden Schüssel an und garniert sie mit Löffelbiskuit und bunten Zucker- oder Chokoladenplätzchen

1707. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren. $1^1/_5$ l recht fest geschlagene Sahne vermischt man mit 200 g Vanillenzucker, verliest und wäscht 1 l recht große Gartenerdbeeren, läßt sie rein abtropfen, bestäubt sie mit Zucker und mischt sie unter die Schlagsahne. Die größten Erdbeeren läßt man zurück und garniert damit, sowie mit Löffelbiskuit, die Sahne. — Oder man kann auch Walderdbeeren durch ein feines Sieb streichen und mit Zucker und der geschlagenen Sahne mischen; doch muß man diese, da sie durch das Erdbeermus sehr verdünnt wird, mit Gelatine steif machen und mit dem Löffelbiskuit in einer tiefen Schale anrichten.

Randform.

1708. Kaffeecreme. Man stellt 1 l geschlagene Sahne in Eis, macht dann von 3 Lot Kaffee einen kräftigen Aufguß auf $^1/_4$ l Wasser, fügt, wenn dies filtriert ist, 125 g Zucker, 2 Eidotter und 3 Eßlöffel Wiener Mehl dazu. Nun mischt man löffelweise diesen Creme in die geschlagene Sahne, damit er recht glatt wird und gibt diesen Creme am besten mit spanischer Windmasse auf.

1709. Schlagsahne mit Aprikosen. Frische Aprikosen schält man, reibt sie durch ein Sieb, rührt sie an einem kühlen Ort mit genügendem Zucker schaumig und vermischt sie mit einem gleichen Teil Schlagsahne. Von Marmelade bereitet man es ebenso, nimmt jedoch weniger Zucker dazu, rührt sie recht gut und mischt 3 Teile Schlagsahne darunter.

1710. Kaffeecreme auf eine andere Art. In $1^1/_2$ l Rahm kocht man 60 g ganz frisch gebrannten und gemahlenen Kaffee, läßt ihn zugedeckt abkühlen, preßt ihn durch ein Haarsieb, tut 125 g Zucker, 5 Eigelbe und 4 ganze Eier dazu, quirlt dieses stark durcheinander, gießt es in eine Porzellanform, setzt es in Dunst und läßt es $^1/_2$ Stunde langsam kochen, daß es gar und geleeartig wird; wenn es abgekühlt ist, garniert man es mit Chokoladenplätzchen.

1711. Creme von Rosenblättern. Statt des Kaffees nimmt man zwei Hände voll gewaschene Rosenblätter und richtet sich in Zutaten und Behandlung nach dem vorgeschriebenen Kaffeecreme.

1712. Charlotte russe I. Man belegt den Boden sowie die Seitenwände einer runden, glatten Form mit Papier und legt sie dann mit passend geschnittenem Löffelbiskuit so dicht wie möglich aus, indem die glatte Seite der Biskuits nach außen kommt. Hierauf füllt man die Form mit einer der in den vorhergehenden Rezepten beschriebenen Cremes und läßt sie im Eise erkalten. Beim Anrichten stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel, entfernt das Papier und bespritzt sie mit Schlagsahne. Um der Charlotte ein schönes Aussehen zu geben, belegt man die Form mit schräg geschnittenen Biskuits, nimmt diese wieder heraus und bestreicht die eine Hälfte mit einer weißen, die andere mit einer durch Chokolade braun oder durch Cochenille rot gefärbten Eiweißglasur (siehe Glasuren) und läßt sie trocknen. Sobald die Glasur fest geworden ist, legt man die Biskuits mit der Farbe abwechselnd in eine Glasschale, füllt die Creme hinein und läßt sie im Eise erkalten. Beim Anrichten stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel und setzt obenauf eine Kuppel von gegossenem Zucker.

1713. Deutsche Charlotte II. Man vermischt 1 l steife Schlagsahne mit 220 g mit Vanille gewürzten Zucker und 40 g gelöster Gelatine. Dies füllt man in eine hohe Form, die man in Eis stellt. Kurz vor dem Aufgeben stürzt man die Charlotte auf eine Schüssel und belegt sie mit Makronen, deren innere Seite man mit Fruchtmarmelade bestreichen kann.

1714. Charlotte russe mit Chokolade III. 250 g Vanillenchokolade löst man mit warmem Wasser auf, rührt 200 g Zucker, 8 Eigelb, $^3/_4$ l süße Sahne auf dem Feuer mit der Chokolade zu einem Brei, gibt dann 36 g aufgelöste Gelatine dazu und wenn alles ausgekühlt ist, mischt man es löffelweise mit steifer Schlagsahne. Nun belegt man die Form, in welche die Charlotte kommt, mit Biskuit und füllt den Creme hinein, stellt die Form auf Eis, läßt die Charlotte erstarren und stürzt sie dann vorsichtig, um sie zur Tafel zu geben.

1715. Charlotte russe IV. Man legt eine glatte, hohe, mit Mandelöl ausgestrichene Form mit bunt glasiertem Biskuit aus, so daß die glatte Seite nach außen kommt, füllt folgende Creme darüber: 250 g Zucker mit 15 Eidottern zu Schaum verrührt, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen dazu. Diese Masse schlägt man über Feuer mit $^3/_4$ l Weißwein und 1 Glas Rum schaumig, dann mischt man 37 g aufgelöste Gelatine hinzu, seiht alles durch ein Haarsieb und schlägt die Creme, bis sie zu erstarren beginnt. So gefertigt, gießt man sie in die Form und setzt diese zum Erstarren aufs Eis.

1716. Chokoladencreme mit Schlagsahne. In $^1/_2$ l gutem Rahm läßt man 20 g Hausenblase so lange kochen, bis sie gänzlich aufgelöst ist, gießt dann diesen Rahm durch ein Haarsieb in eine Kasserolle und tut 250 g fein geriebene Chokolade, 120 g Zucker, 6—8 Eidotter und zur Erhöhung des Geschmacks auch noch eine Schote Vanille fein gestoßen dazu, welches zusammen auf dem Feuer zu einer dicken Creme abgerührt wird. Vom Feuer weggenommen, rührt man es wieder, bis es abgekühlt ist, mischt 1 l Schlagsahne darunter, tut diese Creme in eine Form und gibt sie gestürzt, wie es schon beschrieben ist, zu Tische.

1717. Cacaocreme. $^1/_2$ Stange in kleine Stückchen geschnittene Vanille kocht man in 1 l süßem Rahm langsam aus. 125 g entöltes Cacaopulver mischt man mit 250 g Puderzucker und 2 Eßlöffel voll Mehl; die Sahne seiht man durch, bringt

sie wieder zum Kochen, rührt das Gemischte hinein, bringt es unter beständigem Rühren zum kochen. Ist die Masse abgekühlt, so rührt man die Creme mit 8 Eidottern ab, zieht den steifen Schnee der 8 Eiweiße durch, füllt die Masse in eine Glasschale, welche man mit Konfekt hübsch verziert.

1718. Vanillencreme. Man verwendet dazu: $^3/_4$ *l* Sahne, 60 *g* Mehl, 125 *g* Zucker, 8 Eier und eine halbe Stange Vanille. Man rührt das Gelbe von 8 Eiern mit dem Mehl, dem Zucker und der Sahne, in welcher man die Vanille hat ausziehen lassen, klar und auf dem Feuer zu einer glatten Creme ab, die man, wenn sie einmal aufstößt, vom Feuer nimmt und auf der heißen Stelle stehen läßt. Inzwischen schlägt man das Weiße der 8 Eier zu festem Schnee, zieht ihn leicht unter die Creme, füllt diese auf eine Schüssel und belegt sie nach dem Erkalten mit Makronen und eingemachten Früchten. Diese und die nachfolgenden Cremes kann man auch zur Füllung von Torten und kleineren Kuchen verwenden.

1719. Vanillencreme auf andere Manier. In $^1/_2$ *l* vorher abgekochten Rahm mit 2 kleinen in Stücken geschnittenen Vanilleschoten läßt man auf dem Feuer 20 *g* zerpflückte Hausenblase sich auflösen und drückt dieses durch ein feines Sieb in einen großen Topf. Nachdem es abgestellt ist, tut man 375 *g* klaren Zucker und 20—22 Eidotter dazu und schlägt es auf dem Feuer zu recht steifem Schaum und dann noch so lange, bis es wieder abgekühlt ist. Man vermischt dieses mit $1^1/_2$ *l* Schlagsahne, läßt es erkalten und gibt es gestürzt und erkaltet zu Tische.

Längliche Blechform.

1720. Zitronencreme mit Wein. Man nimmt dazu: $^1/_2$ Flasche Weißwein, 8 Eier, 200 *g* Zucker, auf welchem man die Schale von 2 Zitronen abgerieben hat, und 50 *g* Mehl. Man rührt die 8 Eigelb mit dem gestoßenen Zucker, dem Mehl und Wein klar und auf dem Feuer zu einer Creme und vermischt diese mit dem Saft von 2 Zitronen und dem Schnee von 6 Eiweißen.

1721. Apfelsinencreme. Die Masse ist dieselbe wie in der vorigen Nummer, nur reibt man die Schale einer Apfelsine auf dem Zucker ab und nimmt den Saft von 2—3 Apfelsinen dazu. Nach dem Erkalten belegt man die Creme mit gezuckerten Apfelsinenvierteln.

1722. Nesselrode-Creme. 250 *g* Kastanien werden blanchiert, geschält, klein geschnitten, mit $^1/_2$ *l* Milch weich gedämpft durchgeschlagen. Dann mit 250 *g* Zucker, $^1/_2$ Stange Vanille wieder aufgesetzt, $^1/_4$ *l* Milch, 4 Eigelb dazu gefügt und unter beständigem Rühren kalt geschlagen. Vor dem Erkalten hat man 20 *g* Gelatine aufgelöst dazu getan und klein geschnittene Nüsse, Zitronat, Sultaninen zwischengemengt. Kurz vor dem völligen Erstarren auf Eis mischt man 1 *l* geschlagene Sahne dazu und stürzt die bis zum Gebrauch auf Eis gestellte Creme dann auf eine Schüssel.

1723. Haselnußcreme. 140 *g* ausgelöste Haselnußkerne werden mit 6 Eßlöffeln Sahne abgerührt, dann in $^1/_2$ *l* Sahne unter öfterem Umrühren gekocht, hierauf durch ein Sieb gepreßt, mit 100 *g* Zucker und 4 Eidottern abgequirlt und auf dem

Feuer etwas geschlagen, bis die Masse anfängt, sich zu binden, das heißt dick wird, worauf man sie gleich zur Füllung verwendet.

1724. Bittere Mandelcreme. 20 Stück süße und 5 bittere Mandeln werden abgezogen, mit etwas Sahne gerührt und weiter wie bei der „Haselnußcreme" verfahren.

1725. Karamelcreme. Man gibt in eine Kasserolle 120 *g* gestoßenen Zucker, läßt ihn braun werden, gießt nach und nach $^1/_4$ *l* kaltes Wasser darauf, läßt es gut verkochen und dann auskühlen. Unterdessen quirlt man $^1/_4$ *l* Sahne mit 4 Eidottern und 60 *g* Zucker ab, gibt dies in einen Schneekessel, gießt den ausgekühlten Karamelzucker dazu, und schlägt dies auf dem Feuer so lange, bis die Masse anfängt dick zu werden, worauf man sie gleich verwendet.

1726. Orangencreme. Man reibt 120 *g* Zucker an 1 Orange ab und läßt ihn in einigen Löffeln Sahne zergehen. Unterdessen quirlt man 4 Eidotter mit $^1/_2$ *l* Sahne ab, gibt dieses in einen Schneekessel, den aufgelösten Zucker dazu, und schlägt es mit der Schneerute auf dem Feuer so lange ab, bis die Masse anfängt dick zu werden, worauf man sie gleich verwendet.

1727. Blanc manger. $^1/_2$ *l* Sahne verkocht man mit 125 *g* fein gestoßenen Mandeln, die vorher in kaltem Wasser $^1/_2$ Stunde gelegen haben, läßt sie dann in der gekochten Sahne 1 Stunde ziehen. Nun gießt man sie durch, gibt 20 *g* Gelatine, 125 *g* Zucker dazu, dem man Vanille oder Zitronengeschmack hinzufügte. Man rührt fortgesetzt bis alles kalt ist, da sich sonst Klümpchen bilden und läßt es auf Eis völlig erkalten.

Blancmangerform.

1728. Harlequin-Blanc manger. Man macht die doppelte Quantität obiger Masse, teilt sie in 4 Teile, färbt die eine rot, die zweite grün, die dritte braun, die vierte läßt man weiß und schneidet sie dann in Würfel, welche man, bunt untereinandergemischt, in eine Form schüttet, ausgekühltes Weingelee darüber gießt und auf Eis erkalten läßt.

1729. Likörcreme. 12 Eidotter und 250 *g* Zucker werden ganz schaumig geschlagen, dann unter fortwährendem Rühren Sahne, sowie $1-1^1/_4$ Stange aufgelöstes Agar-Agar dazu gemischt und dies über schwachem Feuer zu einer Creme abgerührt. Das Gefäß auf Eis gestellt, rührt man die Creme noch bis zum Erstarren nach einer Seite hin, gibt nun 1 kleines Weinglas Creme de Vanille, Marasquino oder einen andern feinen Likör hinzu, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt diese einige Stunden auf Eis und stürzt die Creme vor dem Anrichten auf eine Glasschüssel und garniert sie mit farbigem Konfekt.

1730. Glacierte Creme mit Früchten. 40 *g* Mehl werden mit 140 *g* Zucker in eine Kasserolle gegeben, mit $^1/_4$ *l* kalter Milch langsam aufgegossen und

am Feuer so lange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel gießt und so lange rührt, bis es kalt ist. Nun werden 8 Eidotter, eines nach dem andern, dazugerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß leicht untergemischt. Mit halbierten, von den Kernen abgelösten Pfirsichen, Pflaumen oder dergleichen Früchten wird der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel so belegt, daß die Schale der Früchte nach unten kommt; man gibt die oben angegebene Crememasse darüber, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker und läßt sie $^1/_2$ Stunde in der offenen Röhre backen. Kalt oder warm anzurichten.

1731. Gelee oder süße Gallerte. Von Gelatine braucht man zum Gelee auf 1 *l* 85 *g*, im Winter nur 60 *g*. Man zerschneidet die Gelatine mit der Schere in kleine Stücke und stellt sie zur Auflösung mit $^1/_4$ *l* kaltem Wasser oder Wein in den Ofen oder auf die Gasflamme, rührt sie häufig um, schäumt sie ab, kocht sie $^3/_4$ Stunden langsam ab, seiht sie durch und tut sie in die Masse.

1732. Wein-Gelee. 375 *g* von bester Raffinade wird mit 1 Glas Wasser geläutert, der Schaum abgenommen und 48 *g* aufgelöste Hausenblase zu diesem Sirup gemischt. Dazu nimmt man 1 Flasche guten Wein und, wenn man es liebt, den Saft einer Zitrone. Dieses Gelee gießt man durch ein Mulltuch oder ein Haarsieb, füllt es in eine Form, die man in Eis eingräbt, stürzt es, wenn kalt, und garniert es mit Früchten. Man kann die Hälfte des Gelee auch rot färben und es schichtweise in die Form füllen.

Großfrüchtige Erdbeere St. Joseph.

Geleeform.

1733. Gelee von Erdbeeren. Man verwendet dazu: 500 *g* Zucker, 2 *l* Wald- oder Gartenerdbeeren, 55 *g* Hausenblase und $^1/_2$ Flasche Rheinwein oder Champagner. Nachdem man den Zucker mit $^2/_5$ *l* Wasser aufgekocht hat, schüttet man die gewaschenen Erdbeeren hinein und läßt sie in einem Porzellannapf, den man fest zugedeckt hat, mehrere Stunden stehen. Dann gießt man den Zuckersaft durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit dem lauwarmen Stand, dem Wein und dem geklärten Saft von 2 Zitronen und füllt das Gelee mit recht schönen Gartenerdbeeren, die man gewaschen und mit Zucker mariniert hat, schichtweise in die Form, indem man das in Nr. 1730 beschriebene Verfahren dabei beobachtet. Im Winter nimmt man statt der frischen Erdbeeren eingemachten Erdbeersaft, gebraucht aber etwas weniger Zucker, da der Saft mit Zucker eingekocht ist.

1734. Gelee von Aprikosen oder Pfirsichen. Man verwendet dazu: 12 Aprikosen, 500 *g* Zucker, 55 *g* Hausenblase, den Saft von 3 Zitronen und $^1/_2$ Flasche Rheinwein. Die Bereitungsart ist dieselbe wie in dem vorhergehenden Rezept.

1735. Gelee von Apfelsinen in Körbchen. Man nimmt dazu 1 Dutzend recht gleichmäßige Apfelsinen ohne Flecke, schneidet daraus kleine Körbchen, die man mit dem Stiel eines Blechlöffels aushöhlt, indem man die weiße innere Schale so gut wie möglich herauskratzt, zackt den Henkel und den Rand aus und legt die Körbchen bis zum Gebrauch in kaltes Wasser. Dann macht man mit dem ausgepreßten und

geklärten Saft der Apfelsinen ein Gelee. Nun rührt man das Apfelsinengelee auf dem Eise, bis es anfängt zu gelieren, füllt die Körbchen damit, das übrige Gelee aber in eine glatte Form. Beim Anrichten stürzt man das in der Form erstarrte Gelee mitten auf eine runde Schüssel, stellt die rein abgewischten Körbchen herum und garniert sie mit frischen Blättern, die man abgewaschen hat.

1736. Gelee von Ananas. Man schält dazu eine schöne, recht reife Ananas, schneidet sie der Länge nach in 4 Teile und diese in Scheiben, kocht 500 *g* klein geschlagenen Zucker mit $^2/_5$ *l* Wasser und den Ananasschalen, gießt dies durch ein Sieb, schüttet die Ananasscheiben hinein, läßt sie ein paarmal aufkochen, schäumt sie rein aus und läßt sie verdeckt erkalten. Dann gießt man die Ananasscheiben auf einen Durchschlag, vermischt den durchgelaufenen Saft mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Saft von einigen Zitronen und mit $^1/_2$ Flasche Rheinwein oder Champagner. Alsdann gießt man das Gelee durch ein Haarsieb, füllt einige Löffel davon in die Form, läßt es auf dem Eise fest werden, legt einen Kranz von Ananasscheiben darauf, übergießt diese mit Gelee, legt wiederum, wenn dieses festgeworden ist, Ananasscheiben darauf und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist.

1737. Arakgelee wie Weingelee, nur daß man folgende Zutaten nimmt: 1 Flasche guten Wein, 375 *g* Zucker, die Schale und den Saft von 2 Zitronen und 1 Tasse Arak.

1738. Gelee von Rosen. Man verwendet dazu: 375 *g* Zucker, den Saft von 3 Zitronen, 50 *g* Hausenblase, 50—60 *g* Rosenblätter oder Rosenöl, nach Geschmack, 1 Flasche Rheinwein oder Champagner und 1 Glas Kirschwasser. Nachdem man den Zucker mit $^3/_{10}$ *l* Wasser aufgekocht hat, gießt man ihn in ein Porzellangeschirr über die Rosenblätter und läßt diese darin verdeckt mehrere Stunden ausziehen. Dann gießt man den Zuckersaft durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit dem lauwarmen Stand, dem geklärten Zitronensaft und dem Kirschwasser, gießt den Wein dazu und läßt das Gelee nach gemachter Probe in einer Form erkalten.

1739. Gelee von Veilchen. Bereitung wie Nr. 1738, nur statt der Rosen- Veilchenblätter.

1740. Gelee von Orangenblüten. Bereitung wie Nr. 1738.

1741. Gelee von Reseda. Bereitung wie Nr. 1738.

1742. Gelee von Himbeersaft. Hierzu nimmt man $^1/_2$ *l* Himbeersaft und nur 185 *g* Zucker, weil der Saft meistens mit Zucker eingekocht ist, verfährt übrigens dabei, wie bei dem Kirschgelee und bedient sich auch aller vorbeschriebenen Zutaten. Diese und alle anderen Gelees bedürfen, nachdem sie durch die Serviette gelaufen sind, vier- bis fünfstündiges Stehen an einem sehr kühlen Orte, um ihre gehörige Festigkeit zu erhalten; daher ist es an heißen Sommertagen gut, das Gelee schon einen Tag vorher zu machen. Auf Eis kann man es in 1 Stunde zur Festigkeit bringen. Diese und andere Gelees kann man auch in kleine Formen oder in Gläser gießen und nachher umgestürzt geben. Große Gelees garniert man mit geschnittenem buntgefärbten Aspik oder Gelee.

1743. Gelee von Äpfeln und Maronen. Man verfertigt ein Zitronengelee, wie in Nr. 1720, von 1 Zitrone; kocht so viel ausgestochene geschälte Bors-

dorfer Äpfel, wie es beim Apfelkompott angegeben wurde, und legt sie nach dem Kochen auf ein Haarsieb. Dann bringt man 500 *g* Kastanien oder Maronen bis zum Kochen, schält sie, und gibt sie auf einem blechernen Deckel und mit Papier bedeckt $^{1}/_{4}$ Stunde in eine heiße Röhre, wo sie weich gedämpft werden. Nun gießt man etwas gefertigtes klares Gelee einen Finger hoch in eine Form, legt, wenn es geronnen ist, einige Äpfel und Kastanien hinein, gießt wieder Gelee darauf und wechselt damit ab, bis die Form voll ist. Wenn das Gelee völlig kalt und fest ist, wird es umgestürzt und zu Tische gegeben.

1744. Bandgelee. Man bereitet ein Harlequin-Blanc manger wie nach Nr. 1728 und gießt ungefähr $^{1}/_{2}$ Zoll hoch davon in eine beliebige Form und nachdem es geronnen ist, ebensoviel Kirsch- oder rot gefärbtes Zitronengelee, wovon man eine ähnliche Quantität bereitet hat, darauf und wechselt hiermit ab. Dann setzt man die Form in Eis, füllt sie wieder mit einer 1 cm hohen Schicht weißem Blanc manger, gießt, sobald dieses erstarrt ist, eine ebenso hohe Schicht braunes Blanc manger, (Chokoladencreme) darüber, läßt es gleichfalls erstarren, füllt dann eine zweite Schicht weißes Blanc manger über das braune, und ist auch diese fest geworden, eine Schicht rot gefärbtes Gelee über das weiße Blanc manger. In dieser Reihenfolge der Farben fährt man fort, bis die Form gefüllt ist, und läßt sie vollends erstarren.

Gestürztes Apfelgelee.

1745. Creme Bavaroise von Kaffee. Zubereitung wie in Nr. 1708. Man braucht dazu auf $^{3}/_{4}$ *l* Schlagsahne 125 *g* besten Kaffe, 200 *g* Zucker, 7 Eidotter, 35 *g* Hausenblase.

1746. Creme Bavaroise von Chokolade. Zubereitung wie in Nr. 1708. Zutaten wie oben, statt des Kaffees nimm 250 *g* Chokolade oder 120 *g* Cacao und bei letzterem doppelt so viel Zucker.

1747. Creme Bavaroise von Makronen. Zutaten: $^{3}/_{4}$ *l* Sahne, 200 *g* Zucker, 7 Eidotter, 60 *g* süße und 60 *g* bittere Makronen, $^{3}/_{4}$ *l* Schlagsahne und 30 *g* Hausenblase. (Zubereitung wie Nr. 1713.)

1748. Creme Bavaroise von Nüssen. Alle Zutaten wie bei Nr. 1723, nur daß statt der Haselnüsse 1 Schock Walnüsse oder $1^{1}/_{2}$ Schock Haselnüsse genommen werden.

1749. Creme Bavaroise von Orangenblüten. Wie Crême Bavaroise von Vanille, Nr. 1738, nur statt dieser eine Handvoll kandierter Orangenblüten.

1750. Vanille Bavaroise. In $^{1}/_{4}$ *l* Milch kocht man 1 Schote Vanille aus, läßt dies $^{1}/_{2}$ Stunde ziehen, seiht die Milch dann durch und schlägt sie auf dem Feuer mit 8 zu Schaum geschlagenen und mit 200 *g* Zucker versüßten Eiern zu einer Creme ab. Diesen läßt man dann auskühlen und fügt, wenn er zu stocken beginnt, 20 *g* Gelatine oder 30 *g* Hausenblase aufgelöst darunter. Nun stellt man die Masse auf Eis und fügt $^{1}/_{2}$ *l* festgeschlagenen Schnee darunter, gibt das Ganze in eine gut mit Mandelöl ausgestrichene Form, vergräbt sie in Eis und stürzt sie kurz vor dem Gebrauch.

1751. Weingelee mit Tutti Frutti (Macedoine de Fruits au vin de Champagne). Man bereitet ein Weingelee wie Nr. 1732, stellt dann 2 Dutzend reife Himbeeren, ein Stück Ananas in Scheiben geschnitten, Pfirsiche, Aprikosen und Reineclauden bereit. Eine Geleeform stellt man in Eis, füllt einige Löffel Gelee hinein, gibt einige Früchte dazu, jede Sorte für sich, dann gießt man Gelee darauf und läßt es fest werden, legt dann wieder Früchte darauf, bedeckt sie mit Gelee und fährt so fort, bis die Form voll ist. Oben gibt man Gelee darauf und läßt das Ganze im Eis erstarren.

Back- und Konditorwerke.

Zu den Backwerken gehört die Kenntnis von den Teigmassen und von den Hitzegraden, zu den Konditoreiwerken außerdem die Kenntnis von den Glasuren, dem Garnieren und Dekorieren. Wir beginnen mit Beschreibung der Herstellung verschiedener Teige und Massen, bei deren Nennung eine gelehrige Schülerin sofort das Charakteristische der Art herausfinden muß.

1752. Der Bärme-, Germ- oder Hefenteig. Bei Bereitung dieses Teiges ist es wichtig, daß die Hefe frisch sei. Preßhefe muß weiß, nicht grau sein und angenehm riechen. Will man sie im Sommer aufbewahren, so legt man sie in ein Geschirr mit kaltem Wasser, welches jeden Tag erneuert wird. So kann man sie 5—6 Tage gut erhalten, während sie ohne diese Vorkehrung in wärmerer Jahreszeit in einem Tage unbrauchbar wird. Weniger vorteilhaft ist des bitteren Geschmackes wegen die Bierhefe, wenn man dieselbe gebrauchen will, muß man sie eine Nacht hindurch oder mindestens doch mehrere Stunden wässern, d. h. mit Wasser übergießen, nach einiger Zeit das braune Wasser ab- und frisches wieder darauf gießen. Je bitterer die Hefe ist, desto länger muß man sie stehen lassen und desto öfter mit dem Wasser wechseln. Auf 500 *g* Mehl rechnet man im allgemeinen 50 *g* trockene und 2—3 Löffel Bierhefe. Zu reichliche Beigabe von Hefe macht das Backwerk wohl locker und groß, doch nicht fein. Also am empfehlenswertesten ist Preß- oder Pfundhefe. — Bei der Mischung mit dem Mehl ist es in allen Fällen empfehlenswert, die Hefe in einem besonderen Gefäß anzurühren, nicht gleich zu dem ganzen Mehl zu geben, welches man verwenden will. Man zerpflückt sie in kleine Stücke und löst sie in lauwarmer Milch auf, mit der man sie anrührt. Mit der Milch, ein wenig Zucker und Mehl wird die Hefe so lange verrührt, bis keine Stückchen mehr darin sind. Dann stellt man sie zum Aufgehen warm in die Nähe des Feuers. Nach dem Aufgehen mischt man sie unter den Teig, bedeckt diesen mit einem Tuche und stellt ihn warm. Wenn man ihn nicht bedeckt, so bildet sich eine Haut auf dem Teig, welche das Aufgehen desselben verhindert. Da der Teig beim Backen bei schwacher Oberhitze immer noch etwas aufgeht, so muß man betreffenden Falls denselben vorher nicht zu sehr steigen lassen und, wenn der Kuchen in einer Form gebacken wird, diese nur bis zur Hälfte anfüllen. Ebenso wichtig, wie die Hefe beim Backen, ist die Feinheit und Trockenheit des Mehls. Es muß vor der Mischung mit der Hefe etwas erwärmt werden. Auch die Butter ist eine wichtige Beigabe, sie muß frisch und nicht salzig sein. Man nimmt zum Backen jetzt oft Sana oder Sanin-Margarine. Will man die Kuchen recht gut machen, so soll man lieber mit den Eiern, als mit der Butter sparen, da die Eier den Kuchen trocken machen. Da die Zugabe von Milch von der Trockenheit des Mehles abhängt, so läßt sich die Quantität derselben nicht genau angeben.

Um den mit Hefe bereiteten Bäckereien ein besseres Ansehen zu geben, bestreicht man, bevor sie in den Ofen kommen, Brote mit Wasser oder Milch, feinere

Bäckereien mit Ei oder zerlassener Butter. Um zu erproben, ob der Kuchen gar ist, steckt man ein dünnes Holzstäbchen hinein; so lange noch Teig an demselben hängen bleibt, ist er noch nicht gar. — Alle gar gebackenen Kuchen müssen schnell aus der Form genommen werden, damit durch das Ausschwitzen derselben die Rinde nicht weich wird. Will man sie länger aufbewahren, so setzt man ihnen bei der Bereitung reichlich Zucker zu, sie trocknen dann nicht so schnell aus. Es eignen sich zur Aufbewahrung des Kuchens, des Brotes, der Zwiebacke verschlossene Blechkasten oder Gläser usw. Auf 750 *g* Mehl rechnet man 230 *g* Butter, 6—8 Eier, 33 *g* Hefe, 100 *g* Zucker, 1/4 bis 1/2 *l* Milch. Von Gewürzen nimmt man solche und so viel, als bei jedem einzelnen Gebäck vorgeschrieben ist. Von dem Mehl, den Eiern, der Hefe, dem Zucker und der Milch rührt man einen solchen Teig an, wie es das daraus zu bereitende Gebäck erfordert und schlägt diesen, während man die Butter nach und nach zutut, solange, bis er Blasen bildet und sich vom Geschirr leicht ablöst. Nachdem endlich auch die Gewürze zugesetzt sind, stellt man den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn hinlänglich aufgehen. Macht man den Hefenteig mit einem Hefenstück, so nimmt man von dem Mehl, das zum Teig bestimmt ist, den 4., 6. oder 10. Teil, rührt hiervon mit lauter Milch oder Wasser und sämtlicher Hefe einen mehr weichen als festen Teig an, schlägt ihn tüchtig und läßt ihn recht langsam aufgehen. Ist es geschehen, so knete man mit diesem Stellteig und sämtlichen übrigen Zutaten den beabsichtigten Kuchenteig auf die obige Weise zusammen.

1753. Butter- oder Blätterteig. Die dazu erforderlichen Bestandteile sind: 500 *g* Mehl, 500 *g* Butter, 1 ganzes Ei, etwas Salz und 1 Tassenkopf voll Wasser oder süße Sahne. So einfach dieser Teig auf den ersten Blick in seiner Zusammensetzung erscheint, so erfordert er doch eine äußerst sorgsame und aufmerksame Behandlung, um zu dem erforderlichen Grad von Vollkommenheit gebracht zu werden. Außerdem muß man das feinste, im ganz trockenen Zustande befindliche Mehl und eine frische, feste Butter dazu verwenden. Die Butter knetet man im Winter mit den Händen auf einem reinen Kuchenbrett, das man mit Wasser benetzt hat, bis die Butter geschmeidig ist, formt sie zu einer viereckigen Platte und legt sie bis zum ferneren Gebrauch in kaltes Wasser. Das Mehl siebt man dann auf dem reinen Kuchenbrett, formt es zum Kranz, in dessen Mitte man das Salz, das Ei und Wasser oder die Sahne tut, und vermischt es nach und nach mit dem übrigen Mehl, wodurch man einen nicht zu festen Teig erhält. Wäre er noch zu fest, so müßte man mit Vorsicht ein wenig Wasser zugießen. Es ist überhaupt schwer, die erforderliche Wassermenge ganz genau anzugeben, da das Mehl nicht immer gleichmäßig quillt, also mehr oder weniger Wasser gebraucht, um die gewünschte Festigkeit zu erlangen. Weniger Geübte tun daher wohl, nur wenig Flüssigkeit auf einmal zuzugießen, um den Teig nicht zu dünn zu machen, der etwa dieselbe Festigkeit wie die geknetete Butter haben muß. Hat man das Mehl vermischt und der Teig die erforderliche Festigkeit erhalten, dann knetet man ihn mit den Händen zu einer langen Rolle, legt diese schneckenförmig zusammen und wiederholt dieses Verfahren mehrere Male, bis der Teig glänzend und elastisch geworden und alles auf dem Brett Festklebende an sich genommen hat. Nun hebt man ihn vom Brett, bestreut dieses leicht mit Mehl, legt den Teig darauf, bestreut ihn oben gleichfalls mit Mehl und rollt ihn mit dem Rollholz, nachdem man ganz wenig Mehl untergestreut hat, zu einer dünnen länglich viereckigen Platte aus, streicht auf diese die Butter und klappt den Teig darüber, so daß die Butter nirgends hervorkommt. Man schlägt nun die schmalen Seiten übereinander, so daß sich die beiden Kanten gegenseitig berühren, rollt sie mit

dem Nudelholz glatt und schlägt den Teig noch einmal zusammen, so daß er vierfach übereinander liegt. Nun läßt man ihn 1/4 Stunde ruhig liegen, wiederholt dasselbe Verfahren 2, 3 und 4 Mal mit einer jedesmaligen Pause nach dem erfolgten Schlagen von 10—12 Minuten. Wenn das letzte Schlagen erfolgt ist, rollt man den Teig 1/4 fingerdick aus und verarbeitet ihn zu allerlei Backwerk. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Eigelb. Blätterteig muß bei starker Hitze gebacken werden.

1754. Feiner Mürbeteig für Torten und Kuchen. Man mischt auf ein Küchenbrett 280 *g* feines Weizenmehl mit 250 *g* gut ausgewaschener Butter, 40 *g* Zucker, etwas Wasser oder Weißwein und Zitronensaft und verarbeitet es gut zu einem festen Teig, formt ihn in einen großen Ball und läßt ihn mehrere Stunden liegen. Am besten macht man ihn schon am Abend vorher, wenn man ihn früh backen will. Die Butter muß hart und zähe und gut gewaschen sein, und es müssen alle Zutaten schnell zu einem Teige vereinigt werden, damit derselbe nicht brüchig werde, vielmehr glatt und klar bleibe. Bleibt der Teig durch anhaltendes Wirken lange unter den warmen Händen, so wird er brüchig, verliert seine glatte Außenseite und Bindekraft und ist zu keiner Art von Backwerk mehr zu gebrauchen.

Mehlsieb mit Drehvorrichtung.

1755. Eine andere Art Mürbeteig. 250 *g* Mehl wird mit 2 Löffeln Arak oder Rum und einigen Löffeln Wasser oder Weißwein zu einem Teige vermengt. Dann rollt man ihn aus und gibt in die Mitte desselben 250 *g* gut ausgewaschene Butter, legt die Teigenden nach der Mitte zusammen, schlägt den Teig mit dem Rollholz auseinander, legt ihn dann wieder zusammen und wiederholt dies so oft, bis die Butter mit dem Teig gut vermischt ist. In einem Viereck zusammengelegt, läßt man ihn dann verdeckt an einem kalten Orte 1/2 Stunde stehen, rollt ihn dünn aus, legt ihn wieder zusammen und läßt ihn wieder 1/2 Stunde stehen. Nachdem man dies noch ein paarmal wiederholt hat, ist er zum Gebrauch fertig.

Butterkneter.

1756. Dritte Art Mürbeteig zu Pasteten, Crustaden usw. In 500 *g* feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 400 *g* kalte, feste Butter zu kleinen Stücken, gibt 1/2 Kaffeelöffel Salz dazu und verreibt mit beiden Händen die Butter mit dem Mehl. Hat man hierauf in die Mitte desselben eine Grube gemacht, so gibt man in diese 4 Eidotter, 1/8 *l* und 1/16 *l* weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es mit möglichster Schnelligkeit mit beiden Händen zu einem glatten Teig, bis Blasen sichtbar sind. Er wird dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gegeben, mit einem Tuche bedeckt, dann gibt man ihn an einen kalten Ort und läßt ihn ungefähr 1 Stunde

rasten. Die fernere Behandlung des Auswalkens und Zusammenschlagens ist in der Beschreibung des „Butterteiges feinster Art" ersichtlich.

1757. Brandteig. Zu diesem verrührt man auf dem Feuer $1/2$ l Milch, 50 g Butter, $1/2$ l Mehl, bis dies ein fester Teig wird, der sich von der Kasserolle ablöst. Man läßt diesen fast erkalten, fügt dann 7 Eier hinzu, rührt alles gut durcheinander, Zucker nach Geschmack, und verbraucht ihn zu Kuchen, der im Fett schwimmend gebacken wird.

1758. Zuckerteig. Man nimmt auf 500 g Mehl 310 g feingestoßenen Zucker, das Weiße von 6 Eiern, nebst 25 g Butter. Diese Zutaten werden zu einem ziemlich festen Teige geknetet und, in einem Tuche eingeschlagen, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Dieser Teig kann überall da in Anwendung kommen, wo die dem Teige gegebene Form möglichst erhalten werden soll, auch zu Untersätzen aller Art ist derselbe zu verwenden.

Gasbrat- und Backofen.

1759. Marzipanteig. Die Hauptsache zu diesem Teige sind auserlesene Mandeln, die sehr fein gestoßen werden müssen. Auf 300 g feingestoßene Mandeln rechnet man 200 g Puderzucker und rührt dies in einem kupfernen Kessel so lange auf dem Feuer, bis sich die Mandeln und der Zucker zusammenballen, eine trockene Masse bilden, die sich vom Löffel löst. Man gibt den Teig dann auf einen mit Mehl bestäubten Teller, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem kalten Ort einen Tag rasten. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgewalkt, in beliebige Formen ausgestochen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech in der lauwarmen Röhre getrocknet.

1760. Tragantteig. Man gibt in ein beliebiges Gefäß nach Bedarf Gummi, übergießt ihn mit zweimal so viel Wasser, worauf man ihn an einem lauwarmen Orte 1 Tag stehen läßt. Wenn der Gummi nach dieser Zeit aufgelöst ist, wird er durch ein feines Sieb passiert und diese dickliche Masse mit ungefähr 6 Eß-

löffeln Stärkemehl und ebensoviel fein gestoßenem Zucker auf einer steinernen Platte zu einem festen Teig so lange bearbeitet, bis er sich von der Hand löst. Er wird dann mit Stärkemehl bestäubt, auf einen Teller gegeben und zugedeckt an einem kalten Ort rasten gelassen. Hierauf wird der Teig auf einem mit Stärkemehl bestäubten Brett ausgewalkt, nach Bedarf ausgestochen oder ausgeschnitten und getrocknet. Will man den Teig gefärbt haben, so gibt man die beliebige Farbe gleich während der Bereitung des Teiges dazu. Man verwendet diesen Teig zur Bereitung von Blumen oder beliebigen Verzierungen.

1761. Risolenteig. In 560 g feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 280 g kalte, feste Butter in kleine Stücke, verreibt diese mit dem Mehl fein, macht hierauf in der Mitte eine Grube, in welche man $1/2$ Kaffelöffel voll Salz, 3 Eidotter und 2 ganze Eier, $1/8$ l Sahne und 3 Eßlöffel weißen Wein oder von 1 Zitrone den Saft erst gut zusammengemischt gibt, bearbeitet die Masse zu einem glatten Teig, gibt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem kalten Orte 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgewalkt, hierauf zusammengeschlagen und dieses so oft wiederholt, wie es bei dem „Butterteig feinster Art" angegeben ist.

Biskuitform.

1762. Biskuitmassen. Die einfache Biskuitmasse, von welcher alle übrigen abstammen, hat mehrere Zusammensetzungsarten:

Erste Zusammensetzungsart: 250 g Zucker, 10 Eier und 250 g ganz feines Mehl, als Gewürz: Zitronenschale, Orangenschale, Vanille, Zimt, Orangenblüte, Anis und dergleichen. Man schlägt den feinen Zucker mit 6 Eiern und 4 Eidottern in einem nicht zu weiten Kessel oder sonst geeigneten Gefäß mit einer Schlagrute zu einer so dickschaumigen Masse, daß, wenn man die Rute heraushebt, die Masse in Strahlen von der Dicke eines Fingers davon abläuft, auf der Hauptmasse wie ein Zapfen aufliegt und dann untersinkt. Man setzt nun die Gewürze zu und mischt endlich das Mehl darunter.

Zweite Zusammensetzungsart, warm abgerührt: Auf 500 g Zucker rechnet man 18—20 Eidotter, 250 g Kraftmehl und ebensoviel feines Weizenmehl untereinander gemischt und schlägt endlich die Gewürze, den Zucker und die Eidotter über schwachem Kohlenfeuer so lange, bis die Masse ziemlich warm und hinreichend dickschaumig geworden ist, entfernt sie dann unter fortgesetztem Schlagen vom Feuer, mischt sie, wenn sie wieder abgekühlt ist, zuerst mit dem Schnee von 15 Eiweißen und setzt dann das Mehl zu.

Dritte Zusammensetzungsart: Auf 250 g Zucker rechnet man 20 Eier, 125 g Kartoffel- und 125 g Kraftmehl untereinander gemischt. Man schlägt die Masse mit 5 Eiern und 5 Eidottern etwas warm, dann wieder kalt, bis sie recht dick geworden ist, und vermischt sie mit den Gewürzen, dem Schnee von 2—3 Eiweißen und dem Mehl.

Gebacken werden die einfachen Biskuitmassen in gut mit Butter ausgestrichenen blechernen, ausgeschweiften hohen oder niedrigen ganz glatten Randformen, die zu einer 500 g Masse eingerichtet sind, aber ebenso bäckt man sie auch in verschiedenen kleinen Formen. Die Backhitze muß sehr schwach sein und dauert bei großen Formen etwa 1 Stunde. Der gebackene ausgestülpte Biskuitkuchen soll eine hellgelbe

Farbe haben und wird sowohl natürlich, als glaciert, oder mit weißer Königsglace gespritzt, aufgetragen.

1763. Portugiesermasse. Der Stamm dieser Masse ist folgender: Zu 500 g zu Schaum gerührter Butter nimmt man 8 ganze Eier, 4 Eidotter, 375 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, 500 g Mehl und den Schnee des Eiweißes. Butter, Eier und Zucker müssen lange und gut schaumig gerührt werden, weil hiervon die Güte der Masse abhängt, und es kommt zuletzt der Eiweißschnee und das Mehl dazu.

1764. Schnee- oder Windmasse, auch Meringue genannt. Auf 500 g Zucker nimmt man das klar abgelassene Weiße von 6 Eiern. Nachdem das Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen worden, erfolgt sogleich die Vermischung mit dem Zucker, ohne viel zu rühren.

1765. Linzerteigmasse. Zur Masse nimmt man 500 g Butter, 500 g Mandeln, 250 g Zucker und 500 g Mehl nebst etwas Zimt, Nelken, Kardamom, Muskatblüte und Zitrone. Die Mandeln werden geschält, fein gestoßen und etwas angeröstet, Butter und Zucker schaumig gerührt, dann die Mandeln eingerührt und zuletzt das Mehl, oder man rührt 10 Eigelb von hart gekochten Eiern mit je 250 g Butter, Zucker und Mandeln und zuletzt mit 333 g Mehl und beliebigem Gewürz zusammen.

1766. Sandmasse I. 500 g feinste Butter wird schaumig gerührt, alsdann nach und nach 5 Eidotter und 5 ganze Eier dazugetan und glatt verrührt. Hierauf rührt man langsam 500 g Puderzucker, 500 g Kraftmehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl, Gewürz, d. h. Vanille und Zitrone nach Belieben). Diese Masse wird 1 Stunde gerührt.

1767. Sandmasse II. 500 g Zucker wird mit 18 Eidottern schaumig gerührt, das Gelbe einer Zitrone, eine Messerspitze gestoßener Zimt und Muskatblüte hinzugetan, dann werden 250 g Butter schaumig gerührt, das Ganze vermischt, hierauf ein Schnee von 14 Eiweiß geschlagen und zuletzt 133 g Weizenmehl mit 133 g Kartoffelmehl zugesetzt.

Glasuren zu Torten.

Um Wiederholungen der bei den einzelnen Torten nötigen Glasuren zu vermeiden, will ich hier die gebräuchlichsten derselben angeben. Die angegebene Quantität ist für eine mittelgroße Torte bestimmt. Die glasierten Torten müssen danach noch ein paar Augenblicke zum Trocknen in den Ofen kommen.

1768. Wasserglasur. Man rührt 250 g fein gestoßenen Zucker (Raffinade) in einer Kasserolle auf dem Feuer mit so viel kochendem Wasser, daß es ein dickflüssiger Sirup wird, gibt hierzu beliebige Essenzen, nach denen die Glasur schmecken soll, Vanille oder Zitrone. Die Glasur gießt man sofort auf das fertig gebackene Gebäck und stellt es noch einen Moment heiß.

1769. Zuckerglasur zum Bespritzen der Torten. 100 g recht fein gestoßener, gesiebter Zucker wird mit $1/2$ Eiweiß mindestens $1/2$ Stunde gerührt; dann tut man einige Tropfen Zitronensaft dazu und setzt das Rühren noch so lange fort, bis der

Zucker dick und schaumig ist. Entweder bestreicht man damit gleichmäßig die ganze Torte oder man verziert sie in verschiedenen Formen, netz-, arabeskenartig, mit Buchstaben oder Punkten, vermittels einer unten mit einer kleinen Öffnung versehenen Papiertüte. Man macht dieselbe oben zu und preßt durch gelinden Druck die Glasur durch die kleine Öffnung. Will man die Glasur rot färben, so rührt man ein paar Tropfen Cochenille dazu; gelb: Safran, oder man reibt den Zucker vorher auf Zitronen oder Apfelsinen ab; grün: einige Tropfen von gepreßtem Spinat; blau: Veilchensaft; braun: Chokolade oder Kaffee. Auch kann man den Saft von frischem Obst zum Färben benutzen.

1770. Punschglasur. 100 g recht fein gestoßenen, durchgesiebter Zucker wird mit $1/10$ l Wasser bis zum Sirup verkocht; dem fügt man 2 Löffel Rum dazu, rührt bis der Sirup etwas erkaltet ist und glasiert das Gebäck damit. Oder man reibt 250 g Zucker auf einer Apfelsine ab und kocht ihn mit 3 Eßlöffel Wasser bis zum 2. Grad und gibt den Saft einer Apfelsine und 3—4 Löffel Rum dazu.

1771. Marmorierte Glasur. Dickgerührte Wasserglasur teilt man in zwei gleiche Teile, färbt den einen Teil mit dickaufgelöster Chokolade dunkelbraun, bestreicht die Torte zuerst mit der weißen Glasur, nach dem Trocknen derselben läßt man die braune mit einem Löffel darüber laufen und streicht sie mit dem Messer dünn aus.

1772. Spiegelglasur eignet sich besonders für Blätterteig, Plattenkuchen von Obst und andere Hefenkuchen. Wenn sie fast gar gebacken sind, bestreut man sie dicht mit recht fein gestoßenem Zucker und schiebt sie nochmals in den Ofen, bis der Zucker geschmolzen ist, und eine braune glänzende Glasur bildet.

1773. Schneeglasur. Man schlägt Eiweiß zu weichem Schnee, überstreicht die Backwerke damit, bestreut sie dicht mit gestoßenem Zucker und besprengt sie mittels eines Pinsels, den man in Wasser taucht und leicht ausschwenkt. Wenn der Zucker geschmolzen ist, schiebt man das Gebäck in den Ofen und läßt die Glasur hellgelb und knusprig backen.

1774. Schmelzende Glasur. Diese Glasur ist allen übrigen wegen ihrer Feinheit vorzuziehen, außerdem hat sie den Vorteil, daß man sie vorrätig machen und lange Zeit aufbewahren kann. Man schlägt 500 g Zucker in kleine Stücke, tut ihn in einen kleinen kupfernen Zuckerkessel und gießt $3/4$ l Wasser darüber. Sobald er geschmolzen ist, kocht man ihn auf raschem Feuer bis zum vierten Grade (siehe Zuckereinkochen), nimmt den Kessel behutsam, ohne den Zucker zu bewegen, vom Feuer, setzt ihn bis zur Hälfte in kaltes Wasser oder aufs Eis, bedeckt ihn mit einem runden, angefeuchteten Papier und gießt etwas kaltes Wasser darüber. Sobald er ganz kalt ist, gießt man das Wasser ab, entfernt das Papier und knetet den Zucker, welcher eine dicke Masse bilden muß, die man nur mit Mühe bearbeiten kann, mit dem Holzlöffel durch, bis er glänzend wird und wie mit Silberfäden durchzogen ist. Jetzt stellt man den Kessel einige Augenblicke aufs Feuer, um den Zucker etwas zu verdünnen, ohne daß er warm wird, und rührt ihn dann noch einige Augenblicke, bis er eine schneeweiße, schmalzartige Masse bildet, die man in einen Topf oder einen kleinen Porzellannapf tut. Dann übergießt man die Glasur mit einer dünnen Zuckerauflösung, damit sie nicht trocknet, und kann sie, so bereitet, lange Zeit aufbewahren. Beim Gebrauch tut man ein paar Löffel von dieser Glasur in einen kleinen Napf, fügt 1 Eß-

löffel voll Marasquino hinzu, rührt diese Mischung einige Augenblicke auf dem
Feuer, bis sie flüssig wird, und überzieht die Kuchen damit.

1775. Gekochte Chokoladenglasur. Man löst 100 *g* Chokolade (Cacao,
von diesem 50 *g*) mit etwa 4 Eßlöffel voll Wasser auf dem Feuer auf, läßt sie ein-
mal aufkochen, rührt 220—260 *g* sehr fein gestoßenen Zucker einige Augenblicke damit
auf dem Feuer, nimmt die Glasur dann zurück und rührt sie noch einige Zeit. Sobald
sich, wenn man sie einen Augenblick stehen läßt, eine kaum bemerkbare Kruste auf der
Oberfläche bildet, so ist die Glasur gut, man taucht die Kuchen rasch hinein und
läßt sie einige Augenblicke im Ofen und dann an der Luft trocknen.

1776. Fruchtglasur. Man rührt 100 *g* fein gestoßenen Zucker mit 1 Eß-
löffel voll frischem Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie in der vorigen
Nummer angegeben, erst kalt und dann warm, und überzieht damit die Kuchen. Man
muß die Kuchen, wenn sie mit der Glasur überzogen sind, einige Augenblicke in den
Ofen stellen, damit sie Glanz bekommen.

Brotbäckerei.

1777. Neuere Wiener Brotbackmethode. In den Backtrog kommt einige
Stunden vor der eigentlichen Arbeit das zum Brotbereiten bestimmte Mehl, damit es
die Temperatur des Zimmers erhalte; im Winter wird das Mehl vorgewärmt. Um
Weiß- oder Roggenbrot zu bereiten, wird aus einem Teile des vorher rein gesiebten Mehles mit Wasser ein dünner Teig, der Vorteig, bereitet. An warmen Sommertagen gibt man auf 10 *kg* Mehl 6 *l* Wasser; im Winter auf 10 *kg* Mehl 4 *l* Wasser. Kleberarme Mehle erfordern wenig Wasser, und der Teig muß bei solchen trockener gehalten werden. Zugleich mit dem Wasser wird das Gärungsmittel zugesetzt; zu gutem Mehl mehr, als zu geringem. Durchschnittlich rechnet man 125 *g* Hefe auf 10 *kg* Teig oder 750 *g* Sauerteig auf Teig zu 20 *kg* Brot. Die Temperatur des Wassers soll 20 bis 30° C

Das Kneten des Teiges.

sein. Bei Bereitung des Vorteiges verfährt man in folgender Weise: In
einer Ecke des Troges wird ein Haufen Mehl geformt und in diesen eine
Vertiefung gemacht; in die Vertiefung wird Wasser gegossen, indem man darauf achtet,
daß dieses so viel wie möglich vom Mehle eingesogen wird, wobei man durch Einstürzen
der Wände der Vertiefung das Wasser in die Mitte des Mehlhaufens bringt. Dann
beginnt das Kneten. Man mischt unter langsamem, aber kräftigem Druck der Fäuste
die feuchten Stellen mit den trockenen und gibt dabei nach und nach alles Wasser zu.
Der so erhaltene Vorteig wird, mit einem Tuche bedeckt, sich selbst überlassen, bis er
vollkommen aufgegangen ist und nicht mehr an Umfang zunimmt. Nach der Menge

des zu verarbeitenden Mehles mengt man auf einmal oder in zwei Portionen den
Rest des Mehles zu. Bei großen Gebäcken ist das Zukneten des Mehles in zwei Por-
tionen Regel. Der Teig wird dann noch etwas wenig aufgehen gelassen, hernach
in Brote geformt und auf Brettern — bei großen Gebäcken in Schüsseln von Eisenblech
oder Strohkörben — in der Nähe des Ofens der Hauptgärung überlassen. Ist diese
hinreichend weit vorgeschritten, so wird die Gärung durch das Einschieben in den
gut geheizten Ofen aufgehoben, wo die Brote durch die Ausdehnung der Kohlensäure
und der Dampfbildung des Weingeistes schön locker ausbacken. Kleine Gebäcke sind
in 15—20 Minuten zum Ausnehmen aus dem Ofen fertig, größere Brote erfordern
eine Backzeit von 2—3 Stunden.

1778. Herstellung von Roggenbrot nach Prechtl. Um 20 *kg* Brot zu
backen, werden am Abende vorher 750 *g* Sauerteig durch 375 *g* lauwarmes Wasser gut
abgerührt und diese Flüssigkeit in 3 Portionen mit 625 *g* Mehl verknetet. Die er-
haltenen 1,75 *kg* Teig werden mit Mehl bestreut, 8 Stunden lang an einem mäßig

Brotbüchse.

Brotschneidemaschine.

warmen Ort stehen gelassen. Der so erhaltene und nun gänzlich in Sauerteig übergegangene Vorteig wird in 3 Portionen mit 1,5 *kg* Mehl und 1 *l* Wasser gut durchgeknetet und 4 Stunden ruhig stehen gelassen. Diesem Teige werden hierauf 4,5 *kg* Mehl und 2,5 *l* lauwarmes Wasser in drei Malen zugeknetet, so daß die Menge des Teiges jetzt 11,25 *kg* beträgt. Von diesen 11,25 *kg* Teig werden 750 *g* zum Sauer-
teig für das nächste Mal abgewogen und das übrige 2 Stunden der Gärung über-
lassen, worauf der Rest des Mehles hinzukommt. Man gibt hierbei den gärenden
Teig in die eine Ecke des Backtroges, schüttet dann 8,5 *kg* Mehl dazu, setzt 4,25 *l* lau-
warmes Wasser nebst 125 *g* Salz zum Teige und rührt ihn damit schnell zusammen.
In dem vorgeschütteten Teige macht man eine Rinne, um den dünnen Teig in die
Mitte des Backtroges zu gießen, worauf man das Mehl allmählich mit dem
dünnen Teige mischt. Dann reinigt man schnell die Wände des Troges von den an-
hängenden Teigmassen, setzt dem Teige noch 1,25 *l* lauwarmes Wasser zu und
schüttet den Rest des Mehles darauf. Nun beginnt die saure Arbeit des Knetens.
Um den Teig recht anhaltend und sorgfältig kneten zu können, ist es gut, ihn in einige
Teile zu trennen und jeden Teil für sich zu bearbeiten und hernach die gekneteten Teig-
massen nochmals zusammenzukneten. Endlich wird der Teig unter Zusatz von 750 *g*

Wasser neuerdings und mit verstärkter Gewalt bearbeitet. Der fertige Teig, zu welchem man im ganzen 15 *kg* Mehl und 10 *l* Wasser genommen hat, bleibt im Sommer 1 Stunde, im Winter 1½ Stunden an einem mäßig warmen Orte zum Aufgehen stehen, worauf man ihn in Brote formt und dieselben etwa ½ Stunde in der Nähe des Backofens sich heben läßt. Dann sind sie zum Backen fertig und kommen in den Ofen. Wenn man bei weißem Brot statt Sauerteig als Gärungsmittel Hefe nimmt, braucht man, da die Gärung rascher auftritt, viel weniger Zeit. Man kann die Hefe entweder auf einmal dem Teige zukneten oder auch wie bei Anwendung von Sauerteig verfahren.

1779. Schwarzbrot, Landbrot. Am Abend vor dem Backen schüttet man 8 *l* Roggenmehl (mit oder ohne Kleie) und 1 gehäuften Löffel Salz in einen Backtrog und drückt mit dem Löffel eine kleine Vertiefung in den Haufen; rührt dann ein handgroßes Stück Sauerteig mit wenigem Wasser recht glatt an, fügt noch so viel warmes Wasser dazu, daß es lauwarm wird, gießt es in die Vertiefung zu dem Mehl, vermischt es zu einem Teig und läßt es verdeckt bis zum andern Morgen stehen. Dann wird der aufgegangene Teig mit genügendem Wasser so lange geknetet, bis er glatt ist und sich leicht von der Hand und vom Backtrog löst. Auf einem mit Mehl bestäubten Kuchenbrette formt man daraus beliebig große Brote, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett zum Aufgehen, bestreicht sie danach mit Wasser und macht mit einem spitzen Hölzchen kleine Vertiefungen darauf, welche das Aufspringen des Brotes verhindern. Die Reste des Teiges, welche sich am Backtrog angesetzt haben, schabt man mit einem Löffel gut zusammen, macht einen runden Kloß daraus, streut Mehl und etwas Salz darauf, läßt es an einem trockenen Orte bis zum nächsten Backen liegen und verwendet es als Sauerteig.

1780. Sauerbrot, Feinbrot. 4 *l* gebeuteltes, ausgesichtetes Roggenmehl oder halb Roggen-, halb Weizen- oder Gerstenmehl richtet man mit etwa ½ Löffel Salz und nach Belieben Kümmel, am Abend vorher zum Backen vor. Statt eines löffelgroßen Stück Sauerteiges kann man 30 *g* Hefe nehmen oder auch Sauerteig und ein wenig Hefe. Mit genügender erwärmter Milch oder Wasser oder Buttermilch, dann aber mit weniger Sauerteig oder Hefe, knetet man nach Belieben einen Teig, formt daraus Brote, läßt sie aufgehen, bestreicht sie, bevor sie in den Ofen kommen, mit etwas Wasser und kerbt sie dann an beiden Enden etwas ein.

1781. Feines Franzbrot, Weiß- oder Milchbrot. 2 *l* Weizenmehl tut man in eine tiefe Schüssel, gibt etwas Salz, nach Belieben auch ein wenig Zucker dazu, drückt mit dem Löffel eine kleine Vertiefung hinein und gießt in diese die mit etwas Milch aufgelöste Hefe, 20 *g*. Nachdem sie aufgegangen ist, knetet man mit süßer erwärmter Milch, beliebig mit 100 *g* feingeriebenen gekochten Kartoffeln und 2 Löffeln gereinigtem Kümmel einen Teig daraus und formt kleine Brötchen, läßt diese mit einer Platte, auf welcher sie gebacken werden, genügend aufgehen, bestreicht sie mit Wasser oder Milch, macht an beiden Enden Einschnitte und bäckt sie zu hellbrauner Farbe. Feiner kann man das Brot noch bereiten, wenn man zu dem aufgegangenen Mehl 125 *g* zerlassene Butter, 1 ganzes Ei und 4 Löffel Zucker knetet, dann aber den Kümmel fortläßt.

1782. Roggenbrot mit Preßhefe. Auf 5 *kg* Mehl rechnet man 70 *g* Preßhefe, die man in einem Teil des erforderlichen Wassers auflöst und zerquirlt; dann schüttet man alles Mehl auf einmal in den Trog, macht in der Mitte eine

Vertiefung, in die man das Salz und die aufgelöste Hefe tut, vermischt das Mehl und das übrige Wasser mit derselben recht gut zu einem geschmeidigen Teige, den man 2 Stunden am warmen Orte gehen läßt, bis er noch einmal so hoch geworden ist, knetet wieder den Teig gut und läßt ihn 1½ Stunden gären, worauf man die Brote formt und bäckt.

1783. Weizenbrot mit Hefe, französisches Brot. Dieses Brot ist in Süddeutschland, der Schweiz, Frankreich, England und Belgien statt des Schwarzbrotes gebräuchlich. Auf 5 *kg* Weizenmehl rechnet man 1¾ bis 2 *l* Wasser, 80 bis 100 *g* Salz, 70 *g* gute Preßhefe. Man verfährt damit wie bei dem Roggenbrot mit Hefe.

1784. Englisches Brot I. Es wird wie Weizenbrot mit Hefe bereitet, aber man nimmt dazu: 5 *kg* Mehl, 1 *l* Milch, 1 *l* Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 60 *g* Preßhefe.

Form für englisches Brot.

1785. Englisches Brot II. 7 *kg* Mehl, 100 *g* Hefe, 4 Eier, 3 Löffel Salz und so viel lauwarme Milch, daß es einen geschmeidigen Teig gibt und knetet noch so viel Mehl zu, daß der Teig fest genug wird, um ihn, wie vorher beschrieben, zu backen.

1786. Sodabrot. Die Engländer bereiten es aus einer Mischung von 1 *kg* Mehl, 1 Teelöffel Weinsteinsäure, 1 Kaffeelöffel doppeltkohlensaures Natron (Soda), alles in ½ *l* Milch aufgelöst und zu dem Mehl getan, um daraus einen leichten Teig zu backen, den man zu viereckigen Broten geformt, 1 Stunde bäckt.

1787. Polnisches Brot. 10 *kg* gesiebtes Roggenmehl erwärmt man einen Tag vor dem Backen, schüttet dann den 3. Teil in den Backtrog, übergießt es mit 2 *l* warmem Wasser, verrührt dies mit dem Mehl, deckt den Trog zu und läßt die Masse ½ Stunde ruhen, dann fügt man 1 Teller Sauerteig und so viel Mehl zu, daß der Teig steif wird, bearbeitet ihn mit dem Holzlöffel ¼ Stunde, häuft ihn in der Mitte des Troges, bedeckt ihn dick mit dem übrigen Mehl, deckt ihn zu und läßt ihn bis zum andern Tage stehen. Ehe man alsdann knetet, nimmt man 1 Teller Sauerteig davon ab, um ihn für das nächste Backen aufzuheben. Man knetet nun 2 Eßlöffel frische Hefe unter den Teig, eine Handvoll verlesene Kümmelkörner dazu und verarbeitet nun den Teig mit dem noch übrigen Teig, bis er sich zu heben beginnt, worauf man ihn abermals stehen läßt. Nach 3 Stunden formt man Brote, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel bestreut und 1½ Stunden in gut durchheiztem Ofen bäckt.

1788. Bärmbrot. Die Masse besteht aus: 500 *g* Mehl, 65 *g* Butter, 35 *g* Zucker, 50 *g* Hefe, 1 Teelöffel Salz und $^{3}/_{10}$ *l* Milch. Den dritten Teil des durchgesiebten Mehles rührt man mit der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe zu einem lockeren Teig, den man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Inzwischen knetet man das übrige Mehl mit dem Zucker, der Butter, dem Salz und der Milch zu einem ziemlich steifen Teig, schlägt ihn tüchtig mit den Händen und vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück. Nachdem man ihn noch etwas geschlagen hat, rollt man ihn mit Mehl zu einer langen handbreiten Walze, läßt diese an einem warmen Orte noch einmal so hoch aufgehen und bäckt sie im mäßig heißen Ofen in etwa ¾ Stunde zu schöner Farbe. Man formt aus diesem Teig auch kleine Brötchen.

1789. Kümmelbrötchen. Man gebraucht dazu: 500 *g* Mehl, 165 *g* Butter, 2 ganze und 2 Gelbeier, einen Tassenkopf voll Milch, 25 *g* Hefe und etwas Salz und Kümmel. Man quirlt die Hefe mit der lauwarmen Milch, den Eiern, dem Salz und der zerlassenen Butter klar und knetet davon mit dem Mehl einen nicht zu festen Teig, den man tüchtig schlägt. Dann formt man davon kleine runde, wie ein Taubenei große Brötchen, legt sie auf ein Blech und drückt auf die Mitte eines jeden eine kleine Vertiefung. Nachdem sie aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Kümmel, legt in die Vertiefung eines jeden Brötchens ein Stückchen frische Butter und bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und gibt sie warm oder kalt zum Tee oder Kaffee.

1790. Graham- oder Vegetarianerbrot aus Weizenschrot. Das nicht zu feine Schrot von Weizen knetet man zu einem weichen Teige mit lauwarmem Wasser und 1 Teelöffel Salz auf 1 *kg* Mehl bis es sich von dem Backgefäß löst und von den Händen leicht abstreift. Diesen Teig stellt man so lange zugedeckt warm, bis die Gärung vor sich geht, was sich durch Risse an der Oberfläche bemerkbar macht. Dann stürzt man den Teig auf ein reines, mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, wirkt ihn gehörig aus, formt längliche hohe Brote und bringt sie auf ein mit Öl oder Butter bestrichenes Kuchenblech. Die obere Seite durchsticht man an vielen Stellen mit einem Hölzchen, damit später die Oberkruste nicht abspringt. Dann bestreicht man sie mit Wasser, damit die Brote glatt und braun werden und läßt sie 2 Stunden backen.

1791. Roggenschrotbrot. Von gutem Roggenschrotmehl, das schwerer als Weizenmehl aufgeht, bereitet man wie oben das Brot, nimmt jedoch etwas Hefe oder Sauerteig.

1792. Westfälischer Pumpernickel. Man nimmt dazu zweimal geschroteten, nicht gesiebten Roggen, nicht Kleie, bereitet den Teig am Abend vor dem Backen aus 2/3 des bestimmten Mehls und Wasser, knetet am folgenden Morgen das letzte Drittel Mehl darunter mit der entsprechenden Menge Sauerteig und dem erforderlichen Wasser, überläßt den festen Teig 2 Stunden an einem warmen Ort der Rast, formt Pumpernickel und bäckt sie in stark geheiztem Ofen 12—14 Stunden.

1793. Roggenzwieback. 1 *kg* halb Roggenmehl, halb Weizenmehl wird mit 30 *g* aufgelöster Hefe angerührt (nach Nr. 1783) und nach dem Aufgehen mit 1/2 Löffel Salz und der nötigen Milch oder dem Wasser zu einem nicht zu festen Teig verknetet. Aus demselben formt man kleine runde Brötchen, bäckt sie, schneidet sie dann in der Mitte auseinander und läßt sie im Ofen trocknen.

1794. Zuckerzwieback. 1 *kg* Weizenmehl wird mit 30 *g* aufgelöster Hefe angerührt, nach dem Aufgehen mit 1/2 Löffel Salz, 1—2 Löffel Zucker, etwas Zimt und 150 *g* Butter zu einem weichen Teig geknetet und nach voriger Nummer geformt, gebacken und getrocknet auseinander geschnitten und nochmals geröstet.

1795. Milchbrote. Auf 1 *kg* Mehl nimmt man 65 *g* Hefe, 60 *g* Butter, 3/4 *l* Milch und 1 Prise Salz. Man bereitet den Teig wie Nr. 1781, formt kleine runde Brötchen davon, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, welches man mit etwas Milch klar gequirlt hat, und bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1796. Schiffszwieback. Man macht von 500 *g* Weizenmehl, 1/4 *l* lauwarmen Wasser einen Teig, den man in runde große Scheiben formt, und bäckt sie, nachdem man sie durchstochen und mit Wasser bestrichen hat, in einem fast erkalteten Ofen. Sie dürfen nicht gelb werden, sondern müssen weiß bleiben. Es ist vorteilhaft, sie schon am Tage vorher, ehe man sie backen will, zu bereiten und über Nacht in warmer Luft trocknen zu lassen.

1797. Gerösteter und Guß-Zwieback. Es gehören dazu: 1 *kg* Mehl, 200 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 4 ganze Eier, 3/4 *l* Milch, 60 *g* Hefe, etwas gestoßener Zimt oder fein gehackte Zitronenschale und 1 Prise Salz. Mit dem vierten Teil des Mehles und der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe macht man ein lockeres Hefenstück, knetet von den übrigen Zutaten einen etwas festen Teig, vermischt ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück, schlägt ihn eine Zeit lang, formt davon lange Rollen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie, nachdem sie aufgegangen und man sie mit einem in Milch zerquirlten Ei bestrichen hat, im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man sie in einen halben Finger dicke Scheiben, die man im heißen Ofen von beiden Seiten braun röstet. Man nennt die so bereiteten Zwiebäcke Gußzwiebäcke.

Tortenbäckerei.

1798. Regeln zur Tortenbäckerei. Zur Tortenbäckerei sind erforderlich: 1. Ein guter Backofen, der gleichmäßige Ober- und Unterhitze gibt. Ist zu viel Unterhitze vorhanden, so müssen die Bleche oder Formen entsprechend hochgestellt werden. 2. Eine Tortenform mit etwas schief aufsteigendem Rand, je nach Größe 6—8 *cm* hoch. 3. Einige Tortenbleche mit Springrand zu Torten, die aus mehreren Kuchenböden bereitet werden sollen oder einige Tortenringe, die beliebig groß gestellt werden können. Man stellt diese auf Schreibpapier, dreht den vorstehenden Rand um den Ring, wodurch der Boden (das Papier) mit dem Ring etwas befestigt wird. 4. Blechhülsen, sogenannte Spritzformen zum Verzieren der Torten. 5. Zur Bereitung kleiner Törtchen (Tarteletten) gehören eine Anzahl zierlicher Ausstecher in Form von Sternen oder Kreuzen usw. 6. Feinster gestoßener Zucker, feinstes gesiebtes Mehl und feinste frische Butter. 7. Die Formen oder Bleche werden mit Butter ausgestrichen und mit Mehl, Zucker oder sehr fein gestoßenem Zwieback ausgestreut. 8. Die Massen müssen sehr gut nach einer Richtung gerührt und der Eiweißschnee muß sehr steif geschlagen sein. 9. Die Hitze des Ofens muß so gehalten sein, daß ein auf die Platte gelegtes Stückchen weißes Schreibpapier in 1 Minute bräunt. 10. Die Formen werden nur halb bis 2/3 mit Masse gefüllt; während des Backens darf man sie weder verrücken noch herausnehmen und muß sie auch vor Luftzug schützen, kurz, man darf den Ofen nicht zu oft aufmachen. 11. Man prüft die Torten im Ofen mit einem Holzstäbchen, ob dieselben durchgebacken sind, indem man hineinsticht und beobachtet, ob das Stäbchen trocken herauskommt.

1799. Apfeltorte I. (Beachte die Anweisungen Nr. 1798.) 1 *kg* recht gute Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und mit 150 *g* Zucker, den man auf 1 Apfelsine abgerieben hat, dem Saft 1 Apfelsine und 1 Stück Butter weich gedämpft, dann schneidet man aus einem messerrückendick ausgerolltem Blätterteig oder Mürbeteig ein tellergroßes Stück, welches man in einer Tortenform oder auf ein Tortenblech legt, tut darauf die Äpfel, schneidet aus dem Teig einen 2 fingerbreiten Rand in der Größe der Torte und aus dem Rest des Teiges fingerbreite gerade

Streifen, welche man kreuzweise über die Äpfel legt. Die Enden der Streifen belegt man mit dem Rande. Nachdem man sie dann mit Zucker bestreut hat, bäckt man sie bei guter Hitze 20 Minuten und bestreut sie mit Zucker. Auf dieselbe Weise kann man von anderen Obstsorten Torten bereiten.

1800. Apfeltorte II. Man mache einen Blätterteig von 250 g Butter und 250 g Mehl, teile ihn in zwei Teile, treibe von der einen Hälfte den Boden zur Torte aus, schneide ihn nach beliebiger Größe rund, lege ihn auf ein Backblech, bestreiche den äußeren Rand mit Ei, lege einen fingerbreiten Streifen auf denselben in die Runde und bestreiche ihn ebenfalls mit Ei. Dann lege man die kleingehackten Äpfel, welche vorher in einer Schüssel mit etwas Zimt, abgeriebener Zitronenschale, kleingehackten Mandeln, Zucker, kleinen Rosinen und Wein vermischt wurden, einen Finger hoch auf den Boden bis an den Rand, lege dann den eben so groß geschnittenen Deckel darüber, bestreiche ihn ebenfalls mit Ei und schneide mit einem spitzigen Messer einen Stern oder sonstige Verzierung auf den Deckel. Wenn die Torte bei guter Hitze gebacken ist, so wird sie mit Zucker bestreut.

1801. Apfeltorte III. Man macht von 250 g Butter 1/3 l Milch, 1 Tasse guter Hefe, 66 2/3 g Zucker und Mehl einen nicht zu festen Teig, rollt ihn rund oder viereckig messerrückendick aus, wenn rund in eine Tortenform oder viereckig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, dreht einen Rand um denselben und läßt ihn aufgehen. Hierauf belegt man denselben mit fingerstark geschnittenen Äpfelscheiben, die schön reihenweise aneinander geordnet werden, bestreut sie mit Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und kleinen Rosinen und bäckt den Kuchen bei etwas raschem Feuer.

Spritztülle.

Spritztülle.

1802. Apfeltorte mit mürbem Teig IV. 1 kg Äpfel schält man, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen und schneidet sie in feine Scheiben, die man mit 300 g gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 Glase Rum einige Stunden marinieren läßt. Hierauf belegt man den Boden der Tortenform mit mürber Teigmasse, unter welche man einige fein gestoßene bittere Mandeln gemischt hat, legt die Äpfel, unter welche man noch 125 g gereinigte Korinthen rührte, darauf und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Dann bestreicht man ihn mit einem weichen Eiweißschnee, bestreut diesen dick mit gestoßenem Zucker, besprengt ihn vermittels eines Pinsels mit Wasser oder Rosenwasser und schiebt die Torte nochmal in den Ofen, bis die Glasur eine schöne Farbe hat.

1803. Apfeltorte V. Man belegt eine gut ausgebutterte Springform mit mürbem Teig, bestreicht denselben mit Obstmarmelade, streut darauf geriebenen Honigkuchen, füllt darauf in Zucker und Rum marinierte Äpfelscheiben mit Sultanrosinen, Korinthen und Mandeln untermischt, streut darauf geriebenen Honigkuchen und belegt die Torte mit kreuzweisen Teigstreifen; rings um den Rand schlägt man den Teig, welcher den Boden und die Wände der Form bedeckt. Man streut Zucker darüber und bestreicht ihn, wenn halb gebacken, vermittels eines Pinsels mit Wasser und Vanillenessenz.

1804. Apfelsinentorte I. Man macht von Blätterteig einen Boden, bestreicht denselben messerrückendick mit der Masse von auf einem Reibeisen geriebenen Äpfeln, welche mit 125 g Zucker und 66 2/3 g fein gestoßenen Mandeln abgekocht wurden. Ferner nehme man 2—3 Apfelsinen, reibe deren Schale auf Zucker ab, die Apfelsinen aber schäle man, schneide sie in dünne Scheiben, lege sie auf die geriebenen Äpfel, und streue das auf dem Zucker Abgeriebene darüber, lege dann den Deckel darauf, bestreiche ihn mit Ei und backe die Torte bei rascher Hitze. Man belegt sie mit kandierten Apfelsinenvierteln.

1805. Apfelsinentorte II. 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 67 g süße und einige bittere fein gestoßene Mandeln, 2 ganze Eier und etwas Salz werden miteinander zu einem Teig vermischt, halbfingerdick ausgerollt und daraus ein tellergroßes Stück geschnitten. Aus den Teigresten wird ein zweifingerbreiter, halbfingerdicker Streifen gerollt und, mit ein wenig Ei bestrichen, oben rund um die Torte gelegt, welche dann in einem mäßig heißen Ofen ungefähr 1 Stunde gebacken wird. Dann schlägt man von 6 Eigelb, dem Saft einer Zitrone, 120 g auf einer Apfelsine abgeriebenem, fein gestoßenem Zucker und dem Saft einer Apfelsine auf gelindem Feuer eine Creme, mischt unter diese den Schnee von 3 Eiweiß und gibt sie auf die Torte. Mit Zucker bestreut, trocknet man sie im Ofen und garniert sie dann mit Apfelsinenscheiben.

Rundes Backblech für Obstkuchen mit herausnehmbarem Boden.

1806. Apfelsinentorte III. Man bereitet sie, indem man aus Biskuitmasse (siehe daselbst) Teig in 3 Platten formt, welche man, mit Papierstreifen versehen, jeden besonders bäckt. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit Apfelsinen-Creme, legt sie übereinander, übergießt sie mit einer Zuckerglasur und belegt sie mit eingemachten Früchten und Apfelsinenscheiben.

1807. Alexandertorte I. Aus 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g ausgewaschener Butter und 2 Eiern bereitet man einen Teig, den man dünn auf einem Tortenformboden ausrollt, und umgibt ihn mit einem Rand aus Makronenmasse. Man läßt ihn nur leicht anbacken. Unterdessen schneidet man 4 geschälte Zitronen in dünne Scheiben, läßt sie in 250 g Zuckersirup mit 125 g großen gewaschenen Rosinen einmal aufwallen, füllt dies mit Mandelmasse über die Tortenplatte und bäckt die Torte bei schwacher Hitze; besorgt man, daß der Boden zu braun werde, so legt man beim zweiten Backen Steine oder einen Dreifuß unter.

1808. Alexandertorte II. 250 g Mehl, 166 g Butter, 83 g Zucker und 1 Ei werden zu einem Teig gewirkt, den man in eine Scheibe ausrollt und einen fingerstarken Rand daran dreht. Auf diesen Boden füllt man Johannisbeeren und streicht über diese den Schnee von 6 Eiweißen, vermischt mit 300 g Zucker, ebensoviel gestoßenen Mandeln und allerlei Gewürz, vorzüglich Zimt. Über das Ganze streut man noch etwas Zucker und bäckt die Torte langsam.

1809. Aprikosentorte. Mit mürbem Teig belegt man den Boden einer Tortenform. Die nach der Größe der Torte erforderlichen Aprikosen werden ge-

schält, von den Steinen befreit, in 4 Stücke geschnitten, 33 *g* geriebene süße Mandeln, 16 *g* bittere Mandeln, 100 *g* Zucker, 16 *g* Zitronat, 1 abgeriebene Zitrone, 16 *g* gemischtes Gewürz, nebst so viel Gelatine oder Hausenblase, daß die Masse gelieren kann. Man läßt dies kochen, nach dem Erkalten füllt man die Masse auf den mürben Teigboden und läßt die Torte im Ofen backen.

1810. Ananastorte. Wir nehmen 2 harte Semmeln, reiben die braune Rinde ab, zerschneiden sie, gießen $^1/_4$ *l* Cyper- oder Madeirawein darüber und lassen es 2 Stunden lang stehen. Währenddem verkochen wir 1 Stück Ananas zu Mus, streichen es dann durch ein Sieb, geben es in eine Abtreibeschüssel, geben dazu auch die eingeweichten Semmeln, 125 *g* fein gestoßenen Zucker, dann 125 *g* geschälte und fein gestoßene Mandeln, 6 Eidotter und treiben alles zusammen $^1/_2$ Stunde durch ab. Zuletzt schlagen wir von den 6 Eiweißen einen festen Schnee, vermengen ihn mit der abgetriebenen Masse, bestreichen dann die runde Tortenform mit Butter, streuen sie mit Semmelkrumen aus, geben die Hälfte der Masse hinein, legen Ananasscheiben über die Masse, geben die andere Hälfte der Masse darüber und backen die Torte 1 Stunde.

Auseinandergefaltetes Musterblatt auf der Torte.

Fertige Spritzarbeit.

1811. Biskuittorte mit Kartoffelmchl I. Man schlägt das Weiße von 18 Eiern in einem Kessel zu steifem Schnee, mischt 18 Eidotter, 500 *g* Zucker und Zitronenschale dazu, schlägt dann die Masse über schwachem Kohlenfeuer, bis sie lauwarm und ziemlich dick ist und läßt sie wieder kalt werden. Hiernach zieht man 500 *g* Kartoffelmehl darunter, tut sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Papier ausgelegte Form und bäckt sie bei schwacher Hitze in 1 Stunde gar. Darüber mache man eine Punschglasur.

1812. Biskuit-Apfelsinen-Cremetorte II. Von Biskuitmasse werden $^2/_3$ in einer Tortenform und $^1/_3$ auf einem gleichgroßen Tortenbleche mit Springring gebacken und gestürzt, die eine Platte wird, wenn sie kalt ist, hohl geschnitten, der leere Raum mit einem der beschriebenen Obstcremes gefüllt, der dünnere Kuchen genau darauf gelegt, alsdann die Torte glaciert und verziert.

1813. Biskuitschaumtorte III. Man bereitet diese wie die Biskuittorte in Nr. 1811 und füllt sie mit Chokoladencreme und Schlagsahne.

1814. Blättertorte mit Mandeln. 250 *g* süße und einige bittere Mandeln befreit man von der Schale, stößt sie mit etwas Eiweiß fein, rührt 125 *g* Butter mit 4 Eigelben und 125 *g* Zucker, auf welchem die Schale einer Zitrone abgerieben, zu Sahne und mischt die Mandeln, 35 *g* würflig geschnittenen Zitronat, 60 *g* Sul- tanin- und 60 *g* kleine Rosinen, gestoßenen Zimt, Muskatnuß und etwas Rum dazu. Dann rollt man einen Ring und einen Boden von Blätterteig, streicht die Mandelmasse auf den Boden, legt ein Gitter darauf und den Ring darum und beendigt die Torte wie in den früheren Nummern. Die Backzeit ist 25—30 Minuten.

1815. Berliner Torte. Aus einem ganzen Ei, 2 Eidottern, 250 *g* Mehl, 125 *g* Zucker und 100 *g* Butter bereite man einen Teig von der Größe einer Tortenform, mache einen Rand darum, backe sie und bestreiche sie mit Himbeeren und über diese eine Baisersmasse aus 4 zu Schnee geschlagenen Eiweißen und 125 *g* fein gestoßenem Puderzucker.

1816. Weiche Baiserstorte. 16 Eiweiße werden zu festem Schnee geschlagen, 500 *g* durch ein Haarsieb gestoßener Raffinadezucker und etwas Limonengelb oder gestoßene Vanille dazu gemengt. Zuvor wird von Linzer Tortenmasse ein runder Boden ausgerollt, messerrückendick und so groß, wie man die Torten haben will. Dieser wird etwas ausgebacken, mit eingemachten Johannisbeeren oder Himbeeren 6 *mm* dick bestrichen und dann die Baisermasse 4 bis 5 *cm* hoch aufgetragen. Die Masse wird oben glatt und vom Boden aus etwas schräg aufgestrichen, so daß die Torte nach oben um etwa $2^1/_2$ *cm* kleiner im Umfang wird, mit feinem Zucker bestäubt und in einem sehr heißen Ofen 4—5 Minuten lang gebacken.

Dekorierte Torte.

1817. Baiserstortc mit Sahne. Man bereitet dazu die in Nr. 1816 angegebene Baisersmasse, streicht davon 4 fingerdicke runde Platten, so groß wie man die Torte haben will, auf Papier, welches man dünn mit Butter bestrichen und leicht mit Puder bestäubt hat, bestreut die Platten mit Zucker und bäckt sie in gelinder Hitze, bis sie durch und durch fest sind und eine schöne Farbe haben. Wenn sie etwas erkaltet sind, macht man sie behutsam vom Papier los und legt sie beim Anrichten mit dick dazwischen gestrichener und mit Vanillenzucker versüßter Schlagsahne übereinander und die schönste Platte unbestrichen als Deckel darauf.

1818. Baiserstorte. Man formt die Torte auf eine andere Art, indem
man zuerst einen runden fingerdicken Boden auf Papier streicht, ihn mit Zucker be-
stäubt und in gelinder Ofenhitze etwas anbacken läßt. Dann spritzt man vermittels
einer Papierdüte (s. Nr. 1769) einen 8 *cm* hohen Rand um den Boden und auf einem
anderen Papierbogen einen ebenso großen Deckel, bestäubt alles mit Zucker und läßt
es bei gelinder Hitze gar backen. Nun löst man die Torte und den Deckel behutsam
vom Papier, füllt sie nach dem Erkalten mit geschlagener Sahne oder mit Gefrorenem
und deckt den Deckel darauf.

1819. Brottorte. 250 *g* Staubzucker und 10 Eidotter schlägt man wie zur
Biskuitmasse schaumig, alsdann untermengt man sie mit 100 *g* im Ofen getrocknetem
und gestoßenem Roggenbrot oder Pumpernickel, 50 *g* geriebener Vanillechokolade,
50 *g* fein gestoßenen, süßen Mandeln, 50 *g* kleinem geschnittenen Zitronat, $2\frac{1}{2}$ *g*
Piment und Nelken und dem steifen Schnee von 10 Eiern. Man füllt diese Masse in
eine gut ausgebutterte und mit Krume ausgestreute Form, bäckt sie 1 Stunde, stürzt,
glaciert und schmückt sie mit Früchten.

Tortenplatte.

Tortenplatte.

1820. Blättertorte mit Stachelbeeren. Man blanchiert 1 *l* von den
Stielen und Blüten befreite unreife Stachelbeeren in kochendem Wasser und legt sie,
sobald sie auf die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Ab-
tropfen. Inzwischen kocht man 375 *g* Zucker mit Zitronenschale und Zimt zu einem
dicken Sirup, schüttet die Stachelbeeren hinein und läßt sie noch ein wenig darin
ziehen, ohne zu kochen. Wenn der Saft zu dünn würde, so kocht man ihn nochmals
ein und vermischt ihn mit den Stachelbeeren, die man, wenn sie erkaltet sind, in eine
blind gebackene Torte von Butterteig füllt und dick mit Zucker bestreut.

1821. Band- oder Bergtorte. Auf 250 *g* Butter nimmt man 250 *g*
Zucker, 125 *g* Kraftmehl und 125 *g* feines Weizenmehl untereinander gemischt, 10 bis
12 Eier, abgeriebene Zitronenschale, Muskatblüten, Kardamom usw. Die Butter rührt
man zu Schaum, vermischt sie in gewissen Zeiträumen abwechselnd mit den Ei-
dottern, dem Zucker, den Gewürzen, dem Mehl und zuletzt mit dem zu Schnee ge-
schlagenen Eiweiß. Die Backprozedur ist abweichend von jener der übrigen Torten.
Man füllt eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form ganz dünn mit der Masse und
läßt sie gelb backen, wiederholt dieses Verfahren, solange die Masse ausreicht, und
stellt währenddem die Form auf Steine, um das Backen von unten zu mäßigen,

weil sonst die ersten Einfüllungen unvermeidlich verbrennen würden. Das Backen
kann $1\frac{1}{4}$ Stunde dauern. Man glaciert sie und macht von Spritzglasur Ver-
zierungen.

1822. Salzwedler Baumtorte. 1 *kg* Mehl, 1 *kg* Butter, 1 *kg* Zucker,
30 Eier, $\frac{3}{4}$ *l* Sahne, die Schale von 2 Zitronen, etwas fein gestoßener Zimt, Muskat-
blüte oder Vanille und 1 Prise Salz und zuletzt den Schnee der 30 Eiweißen dar-
unter. Zur Bereitung dieses Kuchens sind verschiedene Gerätschaften erforderlich, vor
allen Dingen gehört dazu ein eiserner Spieß, der an der einen Seite mit einer Hand-
habe versehen ist, um ihn drehen zu können, dann ein hölzerner Zylinder (Baum)
von trockenem Rot- oder Weißbuchenholz, der die Gestalt eines abgestumpften Zucker-
hutes hat. Man läßt ihn beim Drechsler drehen, und er muß bei einer Länge von
52—65 *cm*, an dem dickeren Ende 13 *cm*, an dem dünneren Ende nur 8 *cm* im Durch-
messer haben und von oben nach unten durchbohrt
sein, so daß man den Spieß durch die Öffnung stecken
und mit dazwischen gekeilten Holzkeilen befestigen kann,
damit der Baum beim Drehen nicht wackelt. Dann
schlägt man in die obere und untere Fläche des Holz-
zylinders einen kleinen Nagel ein und macht dicht
dabei in die Kante beider Ränder einen Einschnitt, der
dazu dient, den an den Nägeln befestigten Bindfaden fest

Tortenheber.

Backen des Baumkuchens.

um den Baum anziehen zu können. Ferner sind zwei eiserne feststehende Böcke mit
Gabeln, auf welchen man den Spieß drehen kann, und eine hinreichende Menge
trockenes, klein gehauenes Holz erforderlich, um das Feuer immer gleichmäßig zu
unterhalten. Nachdem man die beiden Böcke in gleiche Entfernung vom Feuer ge-
stellt hat, legt man den Spieß in die Gabeln und dreht denselben, 20—26 *cm* vom
Feuer entfernt, so lange, bis der daran befestigte Holzzylinder sich durch und durch
erhitzt hat. Zum Feuer setzt man in der Figur eines Halbmondes Mauersteine auf
die Kochmaschine, wenn man keine Spießvorrichtung hat. Ist der Baum gehörig
erhitzt und der Teig eingerührt, so wische man den Baum sauber ab, doch so, daß der
Bindfaden sich nicht verschiebt. Man bereitet den Teig folgendermaßen von den oben-
genannten Ingredienzien: Man rührt die Butter zur Sahne, darunter die Eigelben, dann
den Zucker und die fein gestoßenen Gewürze nebst Zitronenschale, alles 1 Stunde ge-
rührt, dann nach und nach das Mehl und die kalte Sahne darunter wieder eine
halbe Stunde glatt gerührt, dann den Schnee der Eier daruntergezogen. Man setzt nun
die Masse in einer irdenen Schüssel so bequem nahe, daß man den erhitzten Baum damit
begießen kann unter langsamem Drehen. Ist er begossen, so drehe man geschwinder,
wodurch sich Zacken bilden, die abfließende Teigmasse fängt man in der irdenen unter
dem Baume stehenden Pfanne auf. Sobald der erste Aufguß eine hellgelbe Farbe
hat, macht man den zweiten in derselben Art und so fort, bis die Masse verbraucht
ist, indem die vom Baum abtropfende Masse wieder mit der Hauptmasse vermischt

und diese nach dem dritten Guß mit der übrigen Sahne verdünnt wird, damit sie auch in die Vertiefung des Kuchens eindringt. Sind alle Aufgüsse geschehen und der Kuchen zu schöner Farbe gar gebacken, so nimmt man ihn vom Feuer, bestreicht ihn vermittels eines Pinsels mit einer Wasserglasur und dreht ihn dann noch einige Minuten am schwachen Feuer, bis die Glasur getrocknet ist. Um den Kuchen vom Baum zu nehmen, schneidet man den Bindfaden an beiden Nägeln durch, zieht ihn am dünnen Ende nach oben behutsam vom Baume ab und läßt, indem man den Kuchen mit beiden Händen festhält, den Baum von jemandem vorsichtig herausziehen. Nun setzt man den Kuchen auf eine Schüssel, zieht das Papier heraus und verziert ihn mit Mandelspänen, Zuckerbogen usw., die man mit Karamelzucker übereinander festklebt oder besser, man läßt den Kuchen wie er ist, damit seine eigentümlich zackige Form nicht beschädigt wird.

1823. Berliner Baumkuchen. Bereitung wie oben angegeben, nur ist die Masse anders und besteht aus folgenden Zutaten: 750 *g* Mehl, 500 *g* Butter, 24 Eier, 250 *g* Zucker, $\frac{3}{4}$ *l* Sahne und die oben angegebenen Gewürze. Man schlägt das Gelbe der Eier mit dem fein gestoßenen Zucker auf ganz gelindem Feuer warm und dann kalt, und fügt nach und nach die zerlassene Butter, das Mehl und den festen Schnee der Eiweißen darunter. Sobald der erste Aufguß auf den Baum (siehe Bereitung Nr. 1822) geschehen ist, verdünnt man die Masse nach und nach mit der Sahne.

1824. Chokoladentorte. 6 Eidotter, 6 ganze Eier, 125 *g* Zucker, 125 *g* fein geriebene Chokolade, etwas Zitronen- und Pomeranzenschale, gestoßene Nelken und Zimt, von jedem 2 *g* stark und schaumig miteinander gerührt, ferner 100 *g* Stärkemehl und zuletzt der Schnee des Eiweißes hinzugefügt. Die Masse wird nun sogleich in der ausgestrichenen Form gebacken. Ist dies geschehen, so bekommt sie einen Guß von Chokolade. Hierzu werden 125 *g* Zucker, ebensoviel Chokolade mit 2 Eiweißen und etwas Zitronensaft zu einem Brei gerührt, darüber gestrichen und in einem gelind warmen Ofen getrocknet.

1825. Croquanttorte. 500 *g* geschälte Mandeln ganz fein zerhackt, werden nebst 500 *g* Zucker und 16 *g* Zimt in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt und mit einem hölzernen Löffel so lange gerührt, bis die Mandeln braun sind und der Zucker geschmolzen ist. Dann schüttet man die Masse in eine mit Butter bestrichene gewölbte Form, drückt sie mit einer Zitrone gleichförmig auseinander, stürzt sie, wenn sie erkaltet ist, auf eine Schüssel und garniert sie mit Tragantblumen.

1826. Cremetorte. Man macht einen Blätterteig, füllt ihn mit Vanillencreme, zwischen zwei Platten, bestreut ihn dabei mit Zucker und macht, wenn er fast gar ist, eine Glasur darüber.

1827. Elisentorte. Ein von mürber Masse gebackener Boden wird mit Marmelade gefüllt, diese wird mit einer Mandelmasse bedeckt und dann gebacken. Ist dies geschehen, so spritzt man von Makronenmasse kleine Kränze auf die Torte.

1828. Englische Torte. Man nimmt dazu Butterteig, von welchem man einen Boden von 26—30 *cm* Durchmesser ausrollt und ihn mit einem 2 Finger breiten Rande an den Seiten belegt, nachdem man vorher den Teigboden, jedoch am Rande mit 2 Finger breitem leeren Raum mit einer aus folgendem zusammengerü[illegible]en

Masse in erhabener Form bedeckt hat. 166 *g* zu Schaum gerührte Butter, 3 ganze Eier, 3 Eidotter, 166 *g* gebratene Borsdorfer Äpfel, 100 *g* Rosinen, 100 *g* Korinthen, 50 *g* Orangenschale, 50 *g* Zitronat, 4 *g* Ingwer, etwas Zimt, Muskatblüten und Kardamom, 66 *g* gestoßenen Zwieback, 1 Glas Madeira und 1 Glas Rum. Über die Masse legt man von Teigstreifen ein Gitter, bäckt die Torte 40—50 Minuten in guter Hitze und glaciert sie hübsch blank.

1829. Englische Königstorte. 500 *g* abgeklärte Butter rührt man zu Schaum nebst 500 *g* klarem Zucker, schlägt nach und nach 16 Eidotter hinzu, ferner 5 *g* Zimt, 2 Gewürznelken, beides fein gestoßen, auch die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 *g* länglich geschnittenes Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschalen. Nachdem diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt worden ist, tut man auch noch 250 *g* große, ausgekernte Rosinen, 375 *g* gut gewaschene und zwischen einem Tuch trocken geriebene Korinthen dazu. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und nebst 375 *g* Kraftmehl und einer Hand voll feingeriebenem altbackenen Milchbrot ebenfalls darunter gerührt, jedoch so, daß man erst die Hälfte Mehl und Milchbrot unter die Masse mischt, dann die Hälfte des Schnees, dann den Rest des Mehls und der Milchbrote, hierauf den Rest des Schnees. 2 Gläschen Kognak oder Rum kommen ebenfalls unter die Masse, die in einer ausgestrichenen, mit Semmelkrume bestreuten Form bei mäßiger Hitze $2\frac{1}{2}$ Stunden gebacken wird. Bräunt der Ofen stark, so bedeckt man sie vor dem Einschieben mit Papier. Nach dem Backen wird sie glasiert und mit Früchten belegt.

Torte mit Gitterverzierung.

1830. Konsortientorte. Man verrührt zu 67 *g* schäumig gerührter Butter 67 *g* durch Wärme erweichte Chokolade, gleiche Gewichte Zucker und feingestoßene Mandeln und 33 *g* Mehl; gut vermengt, wird der Teig rund geformt und mit einem Papierrand bei schwacher Hitze gebacken; eine ebenso große Platte wird von Biskuitteig und eine dritte von Windmasse gebacken. In derselben Reihenfolge legt man sie übereinander, dazwischen Marmelade und überzieht die Torte mit einer Punschglasur.

1831. Französische Torte. 1 *kg* Mehl mit 250 *g* zerlassene Butter und 3 Löffel voll Orangenblütenwasser werden zu einem Teig auf Feuer verrührt, den man in 2 Teile teilt und erkalten läßt, dann formt man den Boden der Torte, legt einen Rand darum und füllt sie mit einer beliebigen Obstmarmelade, welche mit gestoßenen Mandeln, in Milch eingeweichter Semmel und etwas Gewürz vermischt ist, legt dann den Deckel darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte langsam gar.

1832. Erdbeertorte. Man rührt 250 *g* Butter schaumig, gibt dazu 4 ganze Eier, 250 *g* Vanillenzucker und die gleichen Quantitäten fein geschnittene (nicht abgezogene) Mandeln und feinstes Mehl. Dies bäckt man entweder in einem oder zu gleicher Zeit je eine Hälfte in 2 gleich großen Tortenreifen, bestreicht die untere Hälfte mit Erdbeermarmelade und verziert die obere Hälfte, wenn sie gar ist, mit Walderdbeeren und Schlagsahne.

1833. Gittertorte von Blätterteig. Apfelmarmelade und Korinthen werden über einen Boden von Blätterteig gefüllt, ein Gitter von demselben Teige darüber gelegt und die Torte so gebacken.

1834. Griestorte. Man kocht 250 g Gries in Milch ganz dick, rührt dann
250 g Butter mit 8 Eiern zu Schaum, tut den Gries, wenn er erkaltet ist, dazu und
rührt ihn noch mit 250 g Zucker, der abgeriebenen Schale einer Limone, 125 g Ko-
rinthen ½ Stunde lang immer nach einer Seite hin. Nun bestreicht man eine blecherne
Tortenform mit Butter, füllt die Masse hinein und läßt sie bei einem anfangs starken,
dann aber gemäßigten Feuer backen.

1835. Genfer Torte. Man streicht 6 hartgekochte Eigelb durch ein Sieb,
verrührt sie mit 60 g gestoßenen Mandeln. Dann rührt man in einem Napf 250 g
Butter zu Sahne, fügt 3 ganze Eier, 4 Gelbei, 250 g Zucker, 250 g Mehl und die mit
den Mandeln vermischten Gelbei dazu. Aus dieser Masse, die man gut verrührt, be-
reitet man 3—4 Tortenböden, die man bäckt, und nachdem sie gebacken, mit Obstmar-
melade bestreicht, übereinander legt, glasiert und garniert.

1836. Genueser Torte. Man rühre 250 g Butter zu Schaum, schlage 18 Ei-
dotter hinzu, ferner 250 g gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittene Pomeranzen-
schale, sowie auch etwas gestoßenen Zimt, Nelken, Kardamom; dann setze man den
Schnee von den Eiern nebst 250 g Mehl zu, fülle die Masse in 2 egale, viereckige
Papierkapseln und backe sie. Hierauf füllt man selbige mit Marmelade und gibt der
Torte einen roten Zuckerguß.

1837. Hagebuttentorte. 250 g Hagebutten in Wein gekocht und mit fol-
genden Ingredienzien vermischt, dienen zur Füllung: 80 g gehackte Mandeln, 30 g
Orangenschalen, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt, Kardamom und 175 g Zucker.
Dann macht man von Blätterteig einen Boden mit Rand, streicht die Masse darauf,
legt einen Deckel von Blätterteig darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte bei
rascher Hitze.

1838. Harlekintorte. Man macht einen Teig von 250 g Mehl, 125 g
Butter, 66 g Zucker und 4 Eidotter, rollt denselben ½ Finger dick aus und legt ihn
über ein mit Butter bestrichenes und mit Zucker bestreutes Blech oder in einer Form
und bäckt ihn langsam gar. Alsdann besetzt man die Kuppel mit Mandelbögen, aus
Makronenmasse gefertigt, von verschiedener Farbe und Geschmack bunt durcheinander
und befestigt sie mit Karamel. Von dem übrigen Karamel macht man ein Gespinst
über die ausgesetzten Bögen.

1839. Haselnußtorte. 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln werden mit 3 Eiern
gerieben, 200 g Zucker dazu getan und mit 12 Eidotter schaumig gerührt. Hierauf
werden 33 g Mehl, etwas Muskat und der Schnee von 6 Eiweiß zugerührt. Hier-
von werden zwei Platten gebacken. Nun werden 66 g Haselnüsse mit etwas Wasser
sehr fein gerieben, mit ½ l gutem dicken Rahm verdünnt, etwas gestoßene Vanille nebst
100 g Staubzucker untergemengt und beide Teile damit gefüllt, solche zusammengesetzt,
hierauf bei schwacher Hitze gebacken und dann mit Vanilleglasur glasiert.

1840. Königintorte. In 500 g zu Schaum gerührter Butter rührt man
nach und nach 10 Eier, 4 Dotter, 375 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone,
250 g Korinthen und 500 g feines Mehl, bäckt die Masse 1 Stunde in einer mit Butter
ausgestrichenen Randform von etwa 8 cm Höhe in sehr mäßiger Ofenhitze und spritzt
oder glasiert die Torte mit weißer Königsglasur oder läßt sie mit Zucker bestreut.

1841. Käsetorte. Man rollt ein Stück Linzer Teig gut messerrückendick aus,
schneidet eine runde Platte davon und legt von demselben Teig ringsum einen
Rand darauf; alsdann nimmt man zwei Kugeln Käsequark in eine tiefe Schüssel und
rührt denselben unter Zusatz von 5 Eidottern, 125 g Zucker, der abgeriebenen Schale
einer Zitrone, etwas Zimt und 66 g kleine Rosinen recht fein, füllt die Platte mit
diesem Käse bis zum Rande, zieht eine Biskuitmasse darüber und läßt die Torte
langsam backen.

1842. Kartoffeltorte. Zu 1 kg, den Tag zuvor in der Schale abgekochten,
geriebenen Kartoffeln rührt man 375 g Butter zu Schaum, tut abwechselnd nach und
nach 15 Eier und 375 g Zucker, dann 125 g Kartoffelmehl, 50 g gehackte Orangen-
schalen, ebensoviel Zitronat, 33 g bittere Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone
und die geriebenen Kartoffeln dazu, bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen,
handhohen, blechernen Form etwa 1 Stunde und glasiert die Torte, wenn sie kalt
ist, mit Orangen- oder Zitronenglasur.

1843. Karmelitertorte. Man schlägt 8 Eiweiß und 1 Eidotter mit 500 g
Zucker, tut die abgeriebene Schale einer Zitrone und 125 g fein und lang geschnittene
Mandeln dazu, rührt dann 125 g gesiebtes Mehl darunter, füllt die Masse in eine
ausgestrichene Form und bäckt sie langsam.

1844. Kastanientorte à la Radetzky. 240 g Butter werden flaumig ab-
getrieben, 320 g Zucker, 16 Eidotter, eines nach dem andern dazu gerührt, worauf
man dies mit 320 g geschälten, gekochten und durchgedrückten Kastanien und 1 Messer-
spitze geriebenem Kaffee gut vermengt und zuletzt den Schnee von 12 Eiweiß leicht
einmischt. Diese Masse wird hierauf in 2 Teile geteilt, welche man in eine mit Butter
bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform füllt, und bei geringer Hitze in der
Röhre ½ bis ¾ Stunden backen läßt. Nach dieser Zeit wird der Reif
der Form abgenommen und die beiden gebackenen Teigplatten auf Schüsseln
gegeben, wo man sie kalt werden läßt. Wenn dies geschehen ist, werden 4 Eßlöffel
durchpassierte Kastanien, 80 g Zucker, 2 Eßlöffel Schnee und 2 Eßlöffel Rum gut
untereinander gerührt, eine gebackene Platte mit dieser Füllung bestrichen, mit der
zweiten Platte bedeckt, aufeinandergelegt und dann auf ein Blech gegeben. Der fest-
geschlagene Schnee von 4 Eiweiß wird mit 120 g fein gesiebtem Zucker, 20 g ab-
gezogenen Pistazien und ebensoviel Pignolien leicht vermengt und diese Masse gleich-
mäßig auf die Torte verteilt, worauf sie mit fein gesiebtem Zucker bestreut, mit 20 g
abgezogenen Pistazien und Pignolien besteckt und 10 bis 15 Minuten in der offenen
Röhre getrocknet wird. Hierauf wird sie herausgenommen und die Schneemasse von
der Seite rund herum mit Hohlhippen besteckt, welche gleichsam Kanonenrohre vor-
stellen sollen. Diese Torte kann in einer beliebigen Tortenform gebacken werden.

1845. Kirschtorte. Man macht von 420 g Mehl, 280 g Butter, 140 g Zucker,
etwas geriebener Zitronenschale und 4 rohen Dottern einen Teig, walzt davon zwei
Kuchenplatten aus, belegt eine dicht mit Kirschen, streut etwas Zucker darauf, deckt die
zweite Kuchenplatte darauf, schlägt von der ersteren etwas größeren Platte einen
kleinen Rand über das Deckblatt, so daß kein Saft entweichen kann, überstreicht den
Kuchen mit gut zerklopftem Ei, bestreut ihn stark mit Zucker und fein gehackten oder
gestoßenen Mandeln und bäckt ihn langsam goldgelb. Man kann von der Hälfte dieser
Masse eine ungedeckte Torte machen, indem man eine Tortenplatte formt, mit einem
kleinen Teigrand umgibt, sie mit Kirchen belegt, reich mit Zucker und Mandeln be-
streut, und in einem Tortenreifen bäckt.

1846. Braune Linzer Torte. 140 g Butter treibt man mit 5 Eigelb ab, gibt nach und nach 5 Eigelb, 140 g Zucker, 140 g mit der Schale sehr fein gehackter Mandeln, Zimt, Zitronenschale, Gewürznelken, den Schnee von 3 Eiern und 140 g Mehl dazu. Hiervon werden 2 Tortenböden gebacken, nachdem die Masse gut durchgeknetet und ausgerollt wurde. Man bestreicht den einen mit Aprikosenmarmelade, legt den andern darüber und trocknet die Torte, mit Zuckerglasur bestrichen, im Ofen.

1847. Weiße Linzer Torte. Hierzu treibt man 280 g Butter mit 6 Eigelb, 210 g Zucker, 210 g abgezogene gehackte Mandeln, Zitronenschale, Schnee von 5 Eiweiß und 105 g Mehl zusammen, arbeitet den Teig aus und verfährt wie im vorigen Rezept beim Backen.

1848. Füllhorn aus Mandelteig mit Früchten. Mit 700 g recht weißen Mandeln, welche in kleine Scheiben geschnitten und getrocknet werden, 350 g gesiebtem Zucker und dem Saft von 3 Zitronen bereitet man einen Mandelkuchen, läßt ihn hellbacken und bedeckt damit eine Form in Gestalt eines Füllhorns, welche vorher mit Öl befeuchtet wird; man läßt den Mandelkuchen erhärten, ehe man ihn von der Form ablöst. Mit dem Rest des Mandelteigs belegt man eine flache und breite Kasserolle und bäckt dies gleichfalls. Wenn beide Stücke aus der Form genommen und erkaltet sind, legt man den Boden auf eine Schüssel und klebt das Horn auf der Mitte fest, dasselbe sorgfältig mit gekochtem Zucker befestigend. Den Rand des Fonds garniert man mit gevierteilten, in Zucker eingemachten Apfelsinen und ringsum mit kleinen Kuchen, welche mit Früchten belegt werden. Wenn das Horn ganz fest ist, belegt man den oberen Rand mit Blättern aus Zucker und garniert dann den leeren Raum mit leichten kleinen Kuchen, auf denen man die frischen und eingemachten Früchte ordnet; dieselben bestehen aus Weintrauben, eingemachten Kirschen, in Hälften geteilten Aprikosen, Birnen, Mandeln und Ananasstücken; die Früchte müssen mit Geschmack verteilt und mit grünen Blättern oder in Zucker eingemachten Blättern garniert sein.

1849. Makronentorte. Man brüht, schält und reibt 250 g süße, 35 g bittere Mandeln, befeuchtet sie mit etwas Orangenwasser, der feingehackten oder geriebenen Schale einer Zitrone, 320 g gesiebten Zucker und dem festen Schnee von 4—5 Eiweiß (je nach der Größe der Eier). Diesen gut gemischten Teig setzt man in kleinen Häufchen dicht nebeneinander auf eine auf das Tortenblech gelegte Oblate, die man auf einem Papierbogen mit Mandelöl bestrichen hat. Ist die Oblate belegt, so bäckt man den Kuchen im mäßig heißen Ofen und garniert ihn mit geschnittenem Fruchtgelee, welches auf die Spitzen der Häufchen gelegt wird.

1850. Makronen-Schaumtorte. Ein Tortenblech belegt man mit einem dünnen Boden von Mürbeteig, streicht darüber einen Makronenteig aus 140 g süßen, 7 g bitteren Mandeln, die man mit Eiweiß gestoßen hat, 150 g Zucker, dem Saft einer Zitrone und dem Schnee von 3 Eiweiß; bäckt die Torte im Ofen bei sehr schwacher Hitze nur hell und streicht eine dicke Schicht Marmelade darauf. Nun schlägt man 2—3 Eiweiß mit 65 g Zucker zu Schnee, gibt diesen über die Torte und läßt sie zu goldgelber Farbe noch einmal im Ofen überbacken.

1851. Mandeltorte. 250 g Mandeln werden blanchiert und fein gestoßen. In eine Schüssel hat man 2 ganze Eier und 6 Dotter geworfen, die tüchtig geschlagen werden. Dazu mischt man die Mandeln und 250 g gepulverten Zucker, die Schale

einer großen Zitrone und rührt es 1/2 Stunde. Alsdann fügt man schnell den Schnee von 3 Eiweiß hinzu, wie auch 1 Löffel Rum und bäckt die Torte in gut mit Butter ausgeschmierter Form, deren Boden mit Papier belegt ist, bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

1852. Schwarze Mandeltorte. 250 g mit der Schale gestoßene süße und einige bittere Mandeln verrührt man mit 200 g Zucker, 10 Eigelb, der Schale einer Zitrone, 90 g geriebener Chokolade nach einer Seite 3/4 Stunden lang; nun fügt man 60 g kleingeschnittenes Zitronat und den Schnee von 7 Eiweiß dazu, bäckt die Torte in mäßig heißem Ofen und bestreicht sie mit Vanilleglasur.

1853. Mandeltorte mit Kartoffelmehl. 250 g süße, 30 g bittere Mandeln schält man und stößt sie mit etwas Schnee oder Rosenwasser fein, fügt 250 g gestoßenen Zucker, 4 ganze und 4 Eigelb, Schale und Saft einer Zitrone dazu und verrührt dies gut 45 Minuten. Jetzt werden 65 g Kartoffelmehl, der Schnee von 4 Weißeiern dazugetan und die Torte in einer gut gebutterten und mit Semmelkrumen bestreuten Form 1 1/2 Stunde gebacken.

1854. Mailändertorte. 20 g Orangeblüten werden in 6 Eßlöffel kaltes Wasser gegeben, ungefähr 2 Stunden stehen gelassen, worauf man sie durch ein Sieb gießt, und mit 300 g abgezogenen Mandeln sehr fein stößt. 280 g abgetriebene Butter werden mit 160 g Zitronenzucker, den Mandeln, 1 Messerspitze Zimt und 6 Eidotter, eines nach dem andern, dazu gegeben, 1/2 Stunde gerührt und zuletzt 300 g Mehl eingemischt.

1855. Napoleontorte. 160 g abgetriebene Butter werden nach und nach mit 160 g fein gestoßenem Zucker und 4 Eidottern 1/2 Stunde verrührt, nach welcher Zeit man 160 g mit der Schale feingestoßene, passierte Mandeln, 160 g geriebene Chokolade, 1 Messerspitze fein geschnittene Zitronen- und Orangenschalen, ebensoviel Zimt, 1 gestoßene Gewürznelke dazugibt, gut verrührt und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß mit 80 g Mehl leicht einmischt. Diese Masse wird in 3 Teile geteilt, welche man jeden einzeln in mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenformen füllt und 1/2 bis 3/4 Stunden in der abgekühlten Röhre backen läßt; dann werden die Platten auf Schüsseln gegeben und nach gänzlichem Erkalten aufeinander gelegt, zwischen jeder beliebige aufgelöste Marmelade oder Creme gestrichen und mit weißer Glasur überzogen.

1856. Nußcremetorte. Man macht drei Böden von Mandeltortenmasse und schneidet von einem in der Rundung so viel heraus, daß bloß ein zwei Finger breiter Rand übrig bleibt. Nun werden 250 g Lambertsnüsse aufgeklopft, 16 der schönsten Kerne ausgesucht, die übrigen auf dem Reibeisen gerieben und so viel Milch, als zum Reiben notwendig, dazu gegossen. Man nimmt so viel Staubzucker zu den zerriebenen Kernen, als zum Süßmachen notwendig ist, tut etwas gestoßene Vanille hinzu, verdünnt die Masse mit noch etwas Milch, schlägt 1 l dicken Rahm schaumig und schlägt ihn unter die Masse. Zuvor werden die drei Böden so zusammengesetzt, daß der ausgeschnittene in die Mitte kommt; in diesem wird die Rahmmasse gefüllt, alsdann der obere Boden aufgelegt, zuvor jedoch glasiert. Die zurückbehaltenen Nußkerne werden gespalten, mit Wasserguß glasiert und bei der Verzierung angewendet.

1857. Gefüllte Nußtorte. 250 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone verrührt man mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern zu Schaum und fügt

200 *g* gestoßene Walnüsse, einige bittere Mandeln dazu. Diese Masse wird mit 100 *g* geriebener Semmel, etwas Salz und dem Schnee von 4 Eiern zerrührt in einer Tortenform 1 Stunde gebacken. Ist sie ausgekühlt, schneidet man die Torte mit einem sehr scharfen Messer quer durch, so daß man 2 Böden bekommt, schlägt $^1/_4$ *l* Schlagsahne mit 8 *g* aufgekochter Hausenblase, Vanillenzucker und Aprikosenmarmelade auf dem Eise zu einer festen Creme, füllt dies zwischen die Böden und verziert den obersten dann mit der gespritzten, erstarrten Creme und glasierten Nüssen.

1858. Nußtorte mit Mandeln. Man verrührt 70 *g* frische Nüsse mit 70 *g* Mandeln, schält und stößt diese und verrührt sie mit 200 *g* Zucker, 10 Eigelb, 100 *g* feinem Mehl, etwas Salz und dem Schnee von 6 Eiweiß. Aus der Masse bäckt man 2 Böden, die man mit einer Füllung verbindet, die aus Schlagsahne, Zucker und geriebenen Nüssen und Mandeln hergestellt ist und verziert den obersten Boden mit gespritzter Glasur. Die Torte muß am selben Tag, an dem sie bereitet, gegessen werden, weil die Füllung leicht sauer wird.

1859. Orangetorte mit Butter. Wenn man 140 *g* abgetriebene Butter mit 240 *g* Orangezucker nebst dem Safte einer Orange gut vermengt und $^1/_2$ Stunde gerührt hat, werden 8 rohe und 8 hart gekochte, passierte Eidotter dazu gegeben, noch einmal $^1/_4$ Stunde gerührt und der Schnee von 4 Eiweiß mit 80 *g* Mehl leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform füllt und 1 Stunde in der Röhre backen läßt. Wenn die Torte hierauf auf eine Schüssel gestellt wurde, wird sie nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

1860. Orangetorte ohne Butter. Man rührt 240 *g* Orangezucker mit 12 Eidottern $^1/_2$ Stunde, nach welcher Zeit man 300 *g* abgezogene, mit dem Safte einer Zitrone fein gestoßene Mandeln dazu gibt, noch $^1/_4$ Stunde rührt und hierauf den Schnee von 6 Eiweiß leicht einmischt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform gefüllt, bei geringer Hitze in der Röhre 1 Stunde gebacken, und ferner so behandelt, wie es bei der vorhergehend beschriebenen Torte angegeben ist.

1861. Punschtorte. 500 *g* Zucker wird mit 12 ganzen Eiern und 6 Eigelb $^1/_2$ Stunde gut geschlagen und während des Schlagens zuerst an einen warmen, später an einen kalten Ort gestellt. Dann mischt man 500 *g* Kraftmehl von Mais, Kartoffeln oder Reis, 250 *g* zerlassene Butter und feingewiegte Apfelsinenschalen darunter, teilt diese Masse in 4 Teile, drückt diese glatt aus, legt einen Teller darüber und rollt den Teig aus, gibt einen mit Butter bestrichenen Streifen Papier um jede Teigplatte, bestreicht sie mit Rum oder Arak, und bäckt sie in einer mit Butter bestrichenen Form. Nach dem Erkalten bestreicht man sie mit einer Obstmarmelade, legt sie übereinander, überzieht die Torte mit einer Punschglasur und läßt sie im Ofen trocknen. Beliebig kann man die 4 Platten in verschiedene Größen formen, sie mit Marmelade bestrichen so übereinander legen, daß die kleinste oben liegt. Die vorstehenden Ränder der untern Platten belegt man mit eingemachten oder kandierten Früchten.

1862. Plumcake. Man reibt 500 *g* Butter zu Sahne und rührt nach und nach 6 ganze Eier und 6 Eidotter, sowie 500 *g* feingestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimt und etwas Muskatnuß dazu. Dann

mischt man 500 *g* Mehl, 1 Glas Rum, 375 *g* große ausgekernte Rosinen, 250 *g* Korinthen, 60 *g* würflig geschnittenes Zitronat, 65 *g* ebenso geschnittene kandierte Orangenschale und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiweißen unter die Masse, füllt sie in eine lange, viereckige, mit Butter ausgestrichene Blechform oder in eine eben solche Papierkapsel von steifem Papier, und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze beinahe $1^1/_2$ Stunden. Beim Gebrauch schneidet man ihn in feine Scheiben und gibt ihn zum Tee.

1863. Pflaumentorte. 2 harte Semmeln werden gerieben, auf einen Teller getan, 3—4 Löffel Rum darüber gegossen. Wir lassen sie 2 Stunden lang stehen, damit sie gut weichen; inzwischen schälen wir gute, reife Pflaumen oder Reineclaudes, geben sie in eine Kasserolle, geben 125 *g* an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, etwas gestoßenen Zimt, Gewürznelken und den Saft von einer halben Zitrone dazu, setzen es ans Feuer und lassen es zugedeckt, langsam $^1/_2$ Stunde dünsten; dann geben wir es in eine Abtreibeschüssel und lassen es gänzlich auskühlen. Ist dies geschehen, so geben wir 125 *g* frische Butter, die eingeweichte Semmelkrume, 60 *g* samt der Hülse gestoßene Mandeln und 125 *g* Kartoffelmehl oder Maizena dazu, machen von den 5 Eiweiß einen festen Schnee, vermengen ihn mit der abgetriebenen Masse, bestreichen dann die Tortenform mit frischer Butter, gießen zuerst die Hälfte der Masse hinein, legen darauf Pflaumen, darauf die zweite Hälfte der Teigmasse, mit Mandeln und Zucker bestreut und oben wieder Pflaumen. So bäckt man die Torte 1 Stunde.

1864. Pistazientorte. 125 *g* Pistazien werden fein gestoßen, mit 6 bis 8 Dottern, gestoßenem Zwieback, 125 *g* Zucker, etwas gestoßenem Zimt, gehackter Zitronenschale und fein geschnittenem Zitronat erst gehörig untereinander gemengt, dann auf dem Feuer mit $^1/_2$ *l* süßen Rahm zu einer Creme abgerührt. Diese füllt man, nachdem sie erkaltet, in einer Tortenform auf eine Unterlage von Blätterteig, legt Streifen gleichen Teiges gitterförmig darüber, macht einen Rand um diese und bäckt die Torte, die man beim Anrichten noch mit Zucker bestreut.

1865. Revolutionstorte. Diese Torte besteht aus dreierlei Massen: aus Brottorte-, Mandel- und Biskuitmasse. Die letztere färbt man mit einer Auflösung von Cochenille rot. Zuerst füllt man die Brotmasse, unter welche man 125 *g* Mandeln nimmt, in die mit Butter bestrichene Form, dann die rote Biskuitmasse, welche man mit 125 *g* Zucker süßt und endlich die Mandelmasse. Diese Torte bäckt man bei gelinder Hitze langsam, und, wenn sie fertig ist, gibt man einen roten Zuckerguß darüber und garniert sie nach Belieben.

1866. Rosentorte. Eiweiß von 9 Eiern schlägt man zu Sahne und vermischt diesen mit dem Dotter, welches man mit 125 *g* Zucker gut verrührt, mit etwas aufgelöster Cochenille rosa färbt und mit 3 Tropfen Rosenöl würzt. Darunter rührt man 125 *g* feingesiebtes Mehl und füllt mit dieser Masse eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Torte wird rot glasiert und mit weißem Spritzguß garniert.

1867. Russische Punschtorte. Man schneidet zwei runde Scheiben von Biskuit, wovon eine Scheibe mit würflich geschnittener Brottorte, oder Anisbrot, Chokoladeschnitten, oder beliebigem Backwerk, welches jedoch in Punschessenz getaucht werden soll, in gleicher Höhe belegt wird. Dieses wird hierauf mit der zweiten Biskuitscheibe bedeckt und das Ganze mit Punschglasur überzogen. Nach Belieben

kann auch eine runde Biskuitscheibe in kleine Halbmonde oder beliebige Figuren aus-
gestochen werden, mit welchen, indem man beim Einlegen in die Tortenform Rinde
und Weiches abwechselnd zu Boden legt, beliebige Dessins gebildet werden können,
nur müssen die Biskuitstücke genau zusammenpassen, damit der Boden der Form voll-
kommen bedeckt ist. Man befeuchtet die Masse hierauf mit einigen Löffeln Punsch-
essenz, überzieht sie mit heißer Marmelade und bedeckt sie mit der zweiten Biskuit-
scheibe.

1868. Schneetorte mit Marmelade. Ein Boden von mürbem Teig wird
gerollt, mit einem Rand umgeben, mit beliebiger Marmelade bestrichen, darüber
Schnee von 5 Eiweiß mit Vanille und 250 *g* Zucker vermischt, den man auf der Torte
trocknen und bräunen läßt.

1869. Schweizertorte. 500 *g* zerlassene, gereinigte Butter rührt man mit
15 Eidottern zu Sahne, darunter nach und nach 500 *g* gestoßenen Zucker, Zimt, Nelken,
abgeriebene Zitronenschale, 500 *g* gestoßenes durchgesiebtes Schwarzbrot und den
Schnee der Eier. Die Torte wird in einer mit Butter bestrichenen Form bei mäßigem
Feuer gebacken.

1870. Streifentorte. 500 *g* Butter wird mit 6 Eiern schaumig gerührt,
dazu 250 *g* Zucker, 500 *g* feingeschnittene Mandeln und Zitronenschalen gemischt.
Dann streicht man den Teig halbfingerdick auf eine mit Wachs bestrichene Platte
und bäckt ihn bei mäßiger Hitze 1/4 Stunde, schneidet dreifingerbreite Streifen dar-
aus, bestreicht sie mit Eingemachtem und schichtet sie übereinander auf. Die Torte
verziert man mit einer Zuckerglasur.

1871. Sachertorte. 160 *g* Chokolade wird auf einem Bleche in einer Kasse-
rolle erweicht; unterdessen treibt man 160 *g* Butter gut ab, gibt die erweichte Cho-
kolade hinein und rührt es kalt; ist dies geschehen, so werden 160 *g* fein gestoßener
Zucker mit 6 Eidottern nach und nach dazu gerührt und hierauf der Schnee von
6 Eiweiß mit 160 *g* Mehl leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl aus-
gestreute Tortenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man beiläufig 1 Stunde
in der Röhre bäckt. Nach dieser Zeit entfernt man den Reif und läßt die Torte er-
kalten. Nach Belieben kann diese Torte, welche nicht mehr als 2—3 Finger hoch
sein soll, nachdem sie gebacken und ausgekühlt ist, mit kochend heißer Marillenmar-
melade bestrichen werden. Nachdem diese trocken ist, überzieht man sie mit warmer
Chokoladenglasur.

1872. Schwarze Torte. In 160 *g* abgetriebene Butter werden nach und
nach 5 Eidotter gerührt, worauf man 300 *g* Vanillezucker dazu gibt, 1/2 Stunde rührt;
hierauf werden 160 *g* mit der Schale feingestoßene und passierte Mandeln, 260 *g*
fein geriebene Chokolade, 1 Messerspitze Zimt, ebensoviel fein geschnittene Zitronen-
schalen und 1 gestoßene Gewürznelke dazu gemengt und hierauf der Schnee von
5 Eiweiß mit 100 *g* Mehl leicht eingemischt. Wenn man diese Masse in eine mit
Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gefüllt hat, wird sie ungefähr
1 Stunde in der nicht zu heißen Röhre gebacken, nach welcher Zeit man sie heraus-
nimmt und die Torte 1/4 Stunde in der Form stehen läßt. Hierauf stürzt man sie
auf die Schüssel und gibt sie nach gänzlichem Erkalten mit fein gestoßenem Zucker
bestreut zu Tische. Nach Belieben kann man diese Tortenmasse in 4 Platten backen.
In diesem Falle wird der feste Schnee von 3 Eiweiß mit 100 *g* fein gestoßenem

Zucker und 2 Tafeln geriebener Chokolade leicht vermischt und mit diesem hierauf
3 gebackene Platten bestrichen, worauf man sie so aufeinanderlegt, daß eine bestrichene
Seite mit einer trockenen bedeckt wird. Die vierte, aber trockene Platte wird dann
darauf gegeben, und das Ganze mit Chokolade oder beliebiger Glasur überzogen.

1873. Sandtorte. Hauptbedingung zum guten Gelingen ist gleichmäßiges
Rühren an einem warmen, der Zugluft nicht ausgesetzten Platz. Man darf weder
beim Einrühren, noch beim Backen an die Form, resp. Schüssel stoßen, da die Torte
dadurch sofort verderben kann. Man rührt 250 *g* Butter zu Sahne, fügt dann ab-
wechselnd stets 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl dazu und zwar im ganzen
braucht man 250 *g* Zucker, 10 Eier, 125 *g* feinstes Weizenmehl und 125 *g* Kartoffel-
mehl oder Mondamin. Sind diese Zutaten alle eingerührt, so wird die Masse un-
unterbrochen nach einer Seite eine volle Stunde gerührt, dann etwas Salz, 2 Löffel
Rum, die abgeriebene Schale einer Zitrone, oder etwas gestoßene Vanille und der
Schnee der Eier hinzugefügt. Die Torte muß in gleichmäßig heißem Ofen
1 1/2 Stunden backen.

1874. Gefüllte Sandtorte. Man rührt 100 *g* Butter zu Sahne, gibt
nach und nach 5 Eigelb, 100 *g* Zucker, 1 Prise Salz, etwas geriebene Zitronenschale,
65 *g* gesiebtes Weizenstärkemehl oder Mondamin dazu, rührt 3/4 Stunden und fügt
den Schnee dazu. Eine gut gebutterte Form wird mit einem nicht gar zu dünn aus-
gerolltem Blätterteigboden belegt, streicht eine Schicht Apri-
kosen- oder Himbeermarmelade darauf und füllt den
Sandteig sofort, wie der Schnee dazugekommen, hinein.
Die Torte läßt man bei mäßiger Hitze 1 1/4 Stunde
backen.

Sandtortenform.

1875. Schneetorte mit Mandeln. Der fest geschlagene Schnee von 10
Eiweiß wird mit 320 *g* Zucker, 120 *g* fein gestoßenen und passierten Mandeln, 100 *g*
fein nudlig geschnittenem Zitronat leicht vermengt und hierauf in eine mit Butter
bestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform gefüllt und bei ganz geringer Wärme
1/2 Stunde in der Röhre gebacken.

1876. Tortenuntersätze. 1 *l* Mehl, 250 *g* Butter werden gut durchge-
arbeitet, dazu fügt man 125 *g* gestoßene Mandeln, 250 *g* Zucker, 4 hartgekochte Ei-
dotter und abgeriebene Zitronenschale. Dies wird zu einem mürben Teig verar-
beitet, wie Nudelteig, aber nicht so fein, ausgerollt und davon entweder mit Rand
versehene Obstkuchenuntersätze abgestochen oder Herzen, Sterne und sonstige beliebige
Formen, die mit Ei bestrichen, gebacken werden.

1877. Tausendblättertorte. Aus einem viermal geschlagenen guten
Butterteig werden 5—6 Teigböden gemacht, legt dieselben auf Wasser besprengte
Bleche, bepinselt sie mit Ei, sticht jede Platte mit der Gabel mehrere Male ein, da-
mit der Teig beim Backen keine Blasen bekommt und bäckt die Teigböden bei starker
Hitze gar. Mit dazwischen gestrichener Marmelade legt man die Böden aufeinander
und glasiert den obersten mit Wasserglasur.

1878. Ungarische Torte von Weichselkirschen. 250 *g* süße und 60 *g*
bittere Mandeln werden blanchiert, geschält, gestoßen, mit 5 Eiern verrührt, mit 375 *g*
Zucker in einer Schüssel vermischt und mit 7 Eidottern schaumig gerührt, 6—8 Milch-

brote weicht man in Milch, drückt sie mit den Händen aus, wiegt davon 500 *g*, rührt sie unter die Masse nebst 500 *g* ausgekernten oder als Kirschfleisch eingekochten Weichselkirschen, zuletzt den Schnee der 12 Eier. Man tut die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, legt Wände und Boden vorher mit Oblaten aus und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

1879. Vanillentorte. 250 *g* Staubzucker und 10 Eidotter schlägt man mit der Schneerute in einem Kessel oder flachen Topf auf schwachem Feuer so lange, bis die Masse ziemlich heiß ist, alsdann hebt man das Geschirr vom Feuer weg und schlägt die Masse so lange, bis sie wieder abgekühlt ist, hierauf untermengt man sie mit 125 *g* Kraftmehl und 25 *g* = 1 Eßlöffel feinstem gesiebten Mehl, 4 *g* Vanille und dem steifen Schnee von 10 Eiern. Man bäckt die Torte 1 Stunde, glasiert und verziert sie.

1880. Wiener Torte. 8 Eidotter, 4 ganze Eier, 375 *g* Zucker und 1 Messerspitze fein geschnittene Zitronenschale nach und nach dazugegeben, 1 Stunde gerührt und hierauf 375 *g* Mehl und 375 *g* Butter gut daruntergemengt. Auf Papier bäckt man von der Masse 3 gleiche, $\frac{1}{2}$ *cm* dicke Blätter bei sehr gelinder Hitze, nimmt sie, wenn fertig, aus dem Ofen, bestreicht 2 Blätter mit Marmelade. Man legt nun die Platten so aufeinander, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt wird; die oberste Platte wird mit Glasur bestrichen und mit Früchten belegt.

1881. Wirtschaftstorte. 300 *g* abgetriebene Butter werden mit 120 *g* Vanillezucker und 360 *g* Mehl gut untereinander gerührt, hierauf in fingerdicke Blätter ausgewalkt und in Tortenplatten gebacken. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde werden sie aus der Röhre genommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt und oben mit fein gestoßenem Zucker bestreut.

1882. Zuckerteigtorte. 400 *g* Mehl werden auf einem Brett mit 320 *g* Butter gut durchwirkt und dieses mit 160 *g* Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Gewürz, 4 Eidottern zu einem Teig bearbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerdick ausgewalkt, mit einer Tortenform eine runde Scheibe ausgestochen, welche man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Form gibt, mit eingelegten Früchten so weit bestreicht, daß rund herum ein fingerbreiter Rand frei bleibt, welchen man mit aufgeklopften Eiern bestreicht. Von dem noch übrigen Teig wird über dem Eingesottenen ein Gitter gelegt, welches man rundherum mit einem kleinfingerdicken Reifen von demselben Teig befestigt, das Ganze hierauf mit aufgeklopften Eiern bestreicht und bei geringer Hitze 1 Stunde in der Röhre bäckt. Diese Teigmasse kann auch zu beliebigem kleinen Gebäck verwendet werden.

1883. Zeltertorte. 500 *g* feinste Butter wird schaumig gerührt, alsdann nach und nach 5 Eidotter und 5 Eier zugesetzt und schaumig glatt gerührt, hierauf rührt man langsam 500 *g* Staubzucker, 500 *g* Kartoffelmehl, 120 *g* fein geriebene Haselnüsse und 20 *g* Vanille; nun rührt man die Masse ohne Unterbrechung immer nach einer Seite 1 Stunde lang und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Große und kleine Obst-, Kaffee-, Tee- und Nachtisch-Kuchen.

1884. Mürber Teig zu Obstkuchen. Die Masse besteht aus: 500 *g* Mehl, 375 *g* Butter, 50 *g* Zucker und 4 Dotter. Man siebt das Mehl auf das Kuchenbrett, macht eine Grube hinein, tut den Zucker, 1 Glas Weißwein dazu und die 4 Gelbeier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und die ausgewaschene und in Stücke gepflückte

Butter in dieselbe, knetet diese Zutaten so rasch wie möglich mit den Händen zu einem glatten Teig zusammen und läßt diesen bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte ruhen.

1885. Kirschkuchen. Man bereitet einen mürben oder einen Hefenteig. Ersterer ist immer feiner. Den mürben Teig rollt man 2 bis 3mal messerrückendick aus, schneidet einen runden, einen ovalen oder einen viereckigen Boden aus und macht um denselben einen daumenhohen Rand, den man mit Ei dergestalt recht fest ansetzt, daß er sich mit dem Boden genau verbindet und kneift ihn mit einem Kneifeisen hübsch rippig. Den Kuchen belegt man reichlich mit ausgekernten Kirschen, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn. Sollten die Kirschen beim Backen zu viel Saft lassen, so füllt man diesen mit einem Löffel ab, damit er nicht über den Rand des Kuchens treibe. Während des Backens verdünnt man den Kirschsaft mit einem Tassenkopf süßer oder saurer Sahne, stößt einige Kirschkerne darunter, streicht die Masse durch ein Sieb, vermischt sie mit 125 *g* gestoßenem Zucker und einem ganzen und 3 Eidotter und quirlt alles gut durcheinander. Ist inzwischen der Kuchen, wie oben angegeben, gebacken, so nimmt man ihn aus dem Ofen, füllt behutsam, damit nichts über den Rand fließt, den von den Kirschkernen bereiteten Guß darüber und läßt diesen im Ofen fest werden, wozu etwa 10 Minuten gehören.

Rundes Kuchenblech.

1886. Pfirsichkuchen. Diesen macht man wie Kirschkuchen, nur daß man den unbelegten Teig blind bäckt, die Pfirsiche in Zucker schmort und alsdann auf dem gebackenen Kuchen ordnet.

1887. Pflaumenkuchen. Man bereitet nach der Angabe wie beim Kirschkuchen einen mit einem Rand versehenen Kuchen von mürbem Teig, belegt ihn mit 1 *kg* in Hälften geschnittenen und geschälten Pflaumen, bestreut diese reichlich mit Zucker und bäckt den Kuchen im heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann einen Guß, den man von $\frac{3}{4}$ *l* saurer Sahne mit 125 *g* Zucker, einem ganzen Ei und 4 Eidottern bereitet hat, darüber füllen und in 10 Minuten im Ofen fest werden lassen.

1888. Kirschtopfkuchen. 150 *g* altes geriebenes und gesiebtes Schwarzbrot, 15 Eigelb, 250 *g* Zucker, 125 *g* gestoßene Mandeln, etwas Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone vermischt man gut durcheinander und rührt alsdann das zu Schnee geschlagene Weiße von 15 Eiern dazwischen. Hierauf werden 1 *kg* abgestielte, ausgekernte und gut eingezuckerte schwarze Kirschen unter die Masse gemischt, diese in eine fett mit Butter ausgestrichene und mit Semmelkrume bestreute Form getan und in mäßig geheiztem Ofen gebacken.

1889. Obstkuchen. Derselbe wird von Blätterteig gefertigt, die Mirabellen werden entkernt auf den Kuchen gelegt, alsdann stark mit Zucker und Zimt bestreut; man legt einen geflochtenen Teigdeckel auf und nachdem dieser mit Ei bestrichen ist, wird der Kuchen gebacken. Man nimmt zum Belegen auch Apfelmus, Kirschfleisch, Johannis- oder Erdbeeren.

1890. Kleine Obstkuchen. Man bereitet Blätter- oder mürben Teig, sticht von demselben kleine Böden aus, macht um jeden von gerolltem Teig einen Rand,

bestreicht ihn mit Ei und bäckt sie im Ofen. Darauf füllt man die Kirschen, Pflaumen, Stachelbeeren oder anderes Obst. Nun bestreut man sie mit Zucker und gibt 2 Löffel Zuckersaft von Kirschfleisch oder anderem Obst in Zucker darüber. — Im Winter nimmt man statt der frischen Früchte Marmelade; man kann auch die Früchte mit Schlagsahne übergießen.

1891. Sächsische Kuchen mit Früchten à la Creme. 250 g Butter mit 6 Eidottern werden zu Schaum gerührt, 1 Tasse voll Rahm mit ebensoviel Hefe hinzugetan, und dann so viel Mehl, daß es ein nicht zu starker Teig wird. Man rolle ihn fingerdick aus, lege ihn am Ende so um, daß ein etwas dicker Rand entsteht und lasse ihn dann in gelinder Wärme aufgehen. Unter dieser Zeit rührt man 166 g feines Mehl mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern klar, gießt 1/2 l Rahm dazu und tut 166 g Butter nebst etwas abgeriebener Zitronenschale, gestoßenen Zimt und Zucker hinein, rührt die Creme auf dem Feuer ab, und schlägt, wenn sie kalt ist, von 4 Eiweiß den Schnee hinzu, tut Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet, hinein und streicht nun alles behutsam auf den Kuchen. Gebacken wird er bei gelinder Hitze und dann glasiert.

Blechförmchen.

Törtchenformen.

1892. Törtchen von Blätterteig mit Früchten. 250 g sechsmal geschlagenen Butterteig rollt man zur Dicke eines Talers aus, sticht mit einem runden Ausstecher runde Böden und diese mit einem kleineren Ausstecher zu Ringen aus. Dann rollt man den übrigen Teig nochmals recht dünn, sticht 30 ebenso große Böden, wie die Ringe, aus, legt die Böden auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht sie mit Ei und legt auf jeden einen Ring, deren Oberfläche man mit Ei bestreicht. Dann bäckt man die Törtchen im heißen Ofen 15 Minuten zu schöner Farbe und bestäubt sie mit Zucker, um sie im Ofen recht blank zu glacieren. Sobald sie erkaltet sind, höhlt man sie etwas aus und füllt sie mit verschiedenen eingemachten Früchten.

1893. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne und Erdbeeren. Man bereitet die Törtchen wie in der vorigen Nummer, füllt sie nach dem Erkalten mit Schlagsahne, die man mit Vanillezucker vermischt hat, und legt einige Gartenerdbeeren, in Zucker getaucht, auf jedes Törtchen. Statt Erdbeeren kann man Erdbeercreme nehmen.

1894. Apfelkuchen mit Guß. 2 l Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit 200 g Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und etwas Wasser oder Weißwein weich gedünstet. 250 g Mandeln werden gebrüht, von den Schalen befreit und in feine Scheiben geschnitten. Hierauf rollt man 250 g Butterteig zu einer länglich viereckigen Platte aus, breitet die erkalteten Äpfel, unter die man 125 g gereinigte Korinthen und 250 g Aprikosen-Marmelade gemischt hat, gleichmäßig auf den Teig aus und bäckt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen in 15 bis 20 Minuten gar. Während der Zeit schlägt man 4 Eiweiße zu einem festen Schnee,

vermischt ihn mit 100 g fein gestoßenem Zucker, bestreicht damit den Kuchen, welchen man aus dem Ofen genommen hat, streut die geschnittenen Mandeln über den Schnee und über diese gestoßenen Zucker. Nun läßt man den Kuchen im mäßig heißen Ofen so lange backen, bis der Guß und die Mandeln eine schöne gelbe Farbe bekommen haben, und zerschneidet dann den Kuchen noch heiß in kleine längliche Vierecke.

1895. Erdbeer- oder Himbeer- oder Stachelbeertörtchen. Nachdem man Garten- oder Walderdbeeren verlesen und mit gestoßenem Zucker vermischt hat, füllt man blind abgebackene Törtchen von mürbem Teig damit. Man kann auch die Erdbeeren einige Zeit mit dem Zucker stehen lassen, dann den Saft etwas einkochen und wieder mit den Erdbeeren mischen, die man, wenn sie erkaltet sind, in die Kuchen füllt.

1896. Mohnstolle, Striezel. Der Teig besteht aus: 500 g Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, 3 ganzen Eiern, 16 g gestoßenen bitteren Mandeln und 3/10 l Milch. Man bereitet mit der in etwas lauwarmer Milch aufgelösten Hefe und dem vierten Teil des Mehles ein Hefenstück, rührt das übrige Mehl mit den Eiern, dem Zucker, den Mandeln, etwas Zitronenschale, Salz, Muskatnuß und Milch zu einem etwas festen Teig, verbindet ihn mit dem aufgegangenen Hefenstück und schlägt ihn, indem man die zerlassene Butter nach und nach dazu gießt, zu einem feinblasigen Teig, den man mit Mehl bestäubt und an einem warmen Orte aufgehen läßt. Inzwischen reibt man 500 g gebrühten weißen oder schwarzen Mohn mit ein wenig Milch fein und vermischt ihn mit 2 ganzen und 4 Gelbeiern, 125 g Zucker, Zimt, 35 g geschmolzener Butter, 100 g gereinigten Korinthen, ein wenig Sahne und Rosenwasser. Dann knetet man den aufgegangenen Hefenteig nochmals zusammen, rollt ihn zu einer langen, dünnen, viereckigen Platte aus, bestreicht diese mit dem Mohne, rollt sie zu einer Stolle auf, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen 3/4 Stunde, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommt, nochmals mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

1897. Pflaumenkuchen von Hefenteig. Man bereitet dazu einen Hefenteig von 500 g Mehl, 60 g Zucker, 125 g Butter, 90 g Hefe, 4 ganzen Eiern, 16 g fein gestoßenen bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüte, knetet den Teig, wenn er aufgegangen ist, wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus, drückt den Rand des Kuchens ein wenig in die Höhe und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Butter, belegt ihn dick mit halb durchgeschnittenen, entsteinten, geschälten oder ungeschälten Pflaumen, bestreut diese dick mit Zucker und läßt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen in einer halben Stunde gar backen. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker.

1898. Besingen- oder Heidelbeerkuchen. Der wie in Nr. 1897 ausgerollte und mit einem hohen Rande versehene Kuchen wird dick mit Besingen belegt, mit Zucker bestreut und im mäßig heißen Ofen gar gebacken.

1899. Kirschkuchen von Hefenteig. Man rollt den Kuchen von gleichem Hefenteig wie in Nr. 1897 auf einem mit Mehl bestreuten Bleche dünn aus, umgibt ihn mit einem Rande, belegt ihn, nachdem er dick aufgegangen ist, mit entsteinten und leicht ausgepreßten sauren Kirschen, bestreut diese dick mit Zucker und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen.

1900. Apfelkuchen von Hefenteig. Man schneidet 3½ Pfund geschälte und von den Kernhäusern befreite Äpfel in feine Scheiben oder Stifte, mariniert sie mit 125 *g* gestoßenem Zucker, etwas Rum, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 125 *g* gereinigten Korinthen. Dann bereitet man einen mit einem Rande versehenen Kuchen von Hefenteig, belegt ihn, wenn er aufgegangen ist, dick mit den Äpfeln, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn im mäßig heißen Ofen gar. Nach dem Erkalten bestreut man ihn mit Zucker.

1901. Äpfel in Blätterteig. Man nimmt dazu recht kleine Äpfel, schält sie, sticht die Kerngehäuse aus, mariniert die Äpfel mit Zucker, Zitronenschale und Rum und füllt sie mit Aprikosenmarmelade oder mit eingemachten Kirschen. Dann rollt man Butterteig ganz dünn aus, setzt die Äpfel darauf und schneidet um jeden ein großes rundes Stück Teig ab, daß man ihn bequem darin einhüllen kann. Hierauf taucht man die Äpfel in Ei, wälzt sie in fein gehackte Mandeln, die man mit ebensoviel gestoßenem Zucker vermischt hat, setzt sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengedrückt ist, auf ein Blech und bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1902. Apfelsinendariolen. Nach früherer Vorschrift bereitet man einen guten süßen Blätterteig und kocht, während der Teig ruht, folgende Creme. An 165 *g* Zucker reibt man die Schale einer Apfelsine ab, schabt mit einem Messer den Apfelsinenzucker ab und stellt ihn sorgfältig zugedeckt vorläufig beiseite. Mit etwas süßem Rahm, man gebraucht im ganzen ⅔ *l*, verrührt man 95 *g* Reismehl, den übrigen Rahm bringt man zum Kochen, rührt nun auf gelindem Feuer das Reismehl, 95 *g* frische Butter, Zucker und 1 Prise Salz hinein, kocht unter Rühren eine dickliche Creme daraus und läßt sie erkalten. Sobald dies erreicht ist, rührt man den Apfelsinenzucker, 8 Eigelbe und 6 Eßlöffel voll Schlagsahne und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter. Mit dem dünn ausgerollten Blätterteig legt man Tartelettenformen aus, füllt die Creme hinein, stellt die Formen auf ein Backblech und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen. Die Dariolen werden warm aufgegeben.

1903. Weihnachtsstolle. Man verwendet dazu: 1½ *kg* Mehl, 500 *g* Butter, ¾ *l* Milch, 125 *g* Zucker, 250 *g* Rosinen, 250 *g* Korinthen, 125 *g* würflig geschnittenen Zitronat, 150 *g* Hefe, 4—6 ganze Eier und etwas Muskatblüte. In die Mitte des durchgesiebten und erwärmten Mehles tut man die Milch, die aufgelöste Hefe, die Eier, den Zucker, Salz und Muskatblüte und knetet damit einen Teig, den man mit der in Stücke zerpflückten Butter durcharbeitet, bis er feinblasig wird. Dann mischt man die Rosinen, die Korinthen und das Zitronat darunter, läßt den Teig an einem warmen Orte aufgehen, bearbeitet ihn nochmals und formt ein oder zwei Stollen daraus. Diese bäckt man, nachdem sie nochmals aufgegangen und man sie mit 125 *g* grob gehackten Mandeln bestreut hat, im mäßig heißen Ofen in ¾—1 Stunde. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreicht man sie mit zerlassener Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

1904. Dresdner Stolle, Striezel. Die Masse besteht aus: 1 *kg* Mehl, 250 *g* Butter, 200 *g* Zucker, 85 *g* Hefen, 125 *g* großen oder Sultanrosinen, 125 *g* Korinthen, 65 *g* würflig geschnittenem Zitronat, 60 *g* in feine Stifte geschnittenen süßen, 35 *g* fein gestoßenen bitteren Mandeln, 4 ganzen Eiern und ein wenig Milch. Nachdem man den vierten Teil des Mehles mit der Hefe und der lau-

warmen Milch zu einem lockeren Hefenstück angesetzt hat, knetet man von dem übrigen Mehl, den Eiern, dem Zucker der abgeriebenen Schale einer Zitrone und etwas Muskatblüte einen festen Teig, vermischt diesen mit dem aufgegangenen Hefenstück, pflückt die ausgewaschene Butter in Stücke darüber und knetet nun den Teig, bis er glatt und luftig ist. Dann mischt man die Rosinen, die Mandeln und das Zitronat darunter, streut Mehl über den Teig und läßt ihn in einem Tuche an einem warmen Orte aufgehen (am besten ist es, wenn man ihn den Abend vorher bereitet und während der Nacht aufgehen läßt). Hierauf knetet man den Teig auf dem Kuchenbrett nochmals durch, formt ihn mit Mehl zu einer oder zwei langen, an den Spitzen etwas dünneren Walzen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht der Länge nach einen flachen Einschnitt und läßt die Stollen aufgehen. Nachdem dies geschehen ist, bestreicht man sie mit zerlassener Butter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen, je nach der Größe, ¾—1 Stunde und bestreut sie vor dem Backen mit grob gehackten Mandeln; wenn sie aus dem Ofen kommen, glasiert man sie mit zerlassener Butter und streut darauf Zucker.

1905. Napfkuchen. Dies Backwerk tritt unter verschiedenen Namen, als Babe, Rührkuchen, Kugelhupf usw. auf. Es lassen sich überhaupt drei Arten davon annehmen: die g e r ü h r t e n, die g e s c h l a g e n e n und die g e w i r k t e n Napfkuchen.

Form für altdeutschen Napfkuchen.

1906. Gewöhnlicher Napfkuchen. Auf 2½ *kg* Mehl nimmt man 300 *g* Butter, 6—8 Eier, 250 *g* Rosinen, 125 *g* Zucker, die gehackte Schale 1 Zitrone, 4 *g* Zimt und Muskatblüte, 33 *g* bittere Mandeln, 50 *g* Hefe und nahezu ½ *l* Milch.

Form für Napfkuchen oder Kugelhupf

1907. Feiner Napfkuchen. Von 30 *g* Hefe, etwas Mehl und ¼ *l* Milch wird ein Hefenstück gemacht und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Inzwischen wird 250 *g* Butter schaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelb und 2 ganze Eier, 160 *g* feiner Zucker, feingewiegte Zitronenschalen, Zitronat, gestoßene Muskatblüte, 1 Teelöffel Salz und 50 *g* feingestoßene süße und einige bittere Mandeln, die nötige Milch dazu verrührt und diese Masse mit zu Schnee geschlagenen 6 Eiweiß, 500 *g* Weizenmehl, der aufgegangenen Hefe zu einem nicht zu weichen Teig mit einem hölzernen Löffel geschlagen, und unter diesen 120 *g* Rosinen und ebensoviel Korinthen gemischt. Dieser Teig wird nach dem Aufgehen 1 Stunde in der Form gebacken und danach reichlich mit Zucker bestreut.

1908. Wiener Kugelhupf. Man rührt 150 *g* Butter schaumig, verrührt dazu allmählich 4 Eier, 100 *g* Zucker, 80 *g* feingestoßene süße und einige bittere Mandeln, feingewiegte Zitronenschalen und ¼ Teelöffel Salz und aus dieser Masse und 250 *g* Mehl, der nötigen Milch und 15 *g* gerichteter, aufgegangener Hefe rührt man einen glatten Teig, bäckt ihn in 1 Stunde bei mäßiger Hitze gar und bestreut ihn reichlich mit Zucker.

1909. Dresdener Napfkuchen. Man schlägt von 500 *g* Mehl, 150 *g* zerflossener Butter, 20 *g* aufgegangener Hefe, 4 Löffel dickem sauren Rahm, 50 *g* Korinthen, etwas Zucker, Salz und erwärmter Milch einen weichen Teig so lange, bis er Blasen zeigt und bäckt ihn in einer mit Butter ausgeschmierten Form nach

dem Aufgehen hellbraun. Beliebig kann man den Kuchen damit verfeinern, daß man, sobald er aus dem Ofen kommt, folgenden Guß darüber gießt: 100 *g* Zucker wird mit etwas Wasser dick gekocht, der Saft von 2 Apfelsinen und 4 Eßlöffel oder $1/2$ Weinglas Rum oder Arak dazu gemischt. Dieser Guß muß dann noch ein wenig im Ofen trocknen.

1910. Feiner Süster. Zu 375 *g* schaumig gerührter Butter mischt man 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Mehl, verrührt es gut und wiederholt dies so oft, bis 12 Eigelb, 150 *g* Zucker und 600 *g* Mehl mit der Butter vermengt sind; zuletzt gibt man das übrige Mehl, nach Belieben Vanille, 50 *g* fein gestoßene süße und einige bittere Mandeln, 1 Teelöffel Salz, Muskatblüte, den Schnee von 6 Eiern und 20 *g* aufgegangene Hefe dazu und rührt daraus mit der nötigen Milch einen glatten Teig, gibt ihn in eine mit Butter ausgeschmierte Form und bäckt ihn nach dem Aufgehen bei mäßiger Hitze in 1 Stunde gar.

1911. Kaisernapfkuchen. Auf 625 *g* Mehl nimmt man 250 *g* Butter, 14 Eier, 2 Dotter, 100 *g* Zucker, 200 *g* Rosinen, 33 *g* gehackte Mandeln, Zitronenzucker, Zitronat in kleinen Stiften geschnitten, die aufgegangene Hefe von 30 *g*. In die zu Schaum gerührte Butter kommen unter fortgesetztem Rühren alle 5 Minuten 2 Eier und 1 Löffel Mehl. Gebacken wird dieser Kuchen nach dem Aufgehen wie der gewöhnliche Napfkuchen.

1912. Gerührter Napfkuchen. Auf 1 *kg* Mehl nimmt man 75 *g* Butter, 6 Eier, 133 *g* Zucker, 20 *g* Hefe, Milch und Gewürze in bekanntem Verhältnis. Von dem Mehl, der Milch und der Hefe macht man ein Hefenstück; ist dies gut aufgegangen, so rührt man die gewaschene Butter zu Schaum, gibt die Eier, den Zucker und zuletzt das Hefenstück dazu, läßt den Teig nochmals aufgehen und bäckt ihn.

1913. Braunschweiger Kuchen. Man gebraucht dazu 1 *kg* Mehl, 500 *g* Butter, 200 *g* Zucker, 4 ganze Eier, 35 *g* bittere gestoßene Mandeln, 100 *g* Hefe, 250 *g* große, 250 *g* kleine Rosinen und $1/2$ *l* Milch. Mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe und dem vierten Teil des Mehles macht man ein Hefenstück, rührt die Butter mit den Mandeln, den Eiern, dem Zucker, der gehackten Schale einer Zitrone, Salz und Muskatnuß zu Sahne, mischt das Mehl, die übrige Milch und das Hefenstück darunter und schlägt den nicht zu festen Teig, bis er feinblasig ist. Dann tut man die Rosinen dazu und rollt ihn 1 *cm* dick auf einem mit Mehl bestäubten Bleche aus. Wenn der Kuchen aufgegangen ist, drückt man hin und wieder mit den Fingern leichte Vertiefungen ein, in welche man kleine Stückchen ungesalzene Butter legt, und läßt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe backen. Alsdann rührt man Zucker mit Rosenwasser zu einer dickflüssigen Glasur an, bestreicht den Kuchen vermittelst eines Pinsels damit und läßt ihn einige Augenblicke im Ofen trocknen.

1914. Babe à la Parisienne. Man rühre in einer irdenen Schüssel 750 *g* Mehl mit ungefähr $1/4$ *l* lauwarmer Milch und 20 *g* guter Hefe zu einer dicken Masse und stelle dieselbe zum Aufgehen an einen lauwarmen Ort, gebe hierauf 6 ganze Eier und 6 Eidotter, die geriebene Schale einer Orange, $16^2/_3$ *g* feines Salz, 100 *g* feinen Zucker und 375 *g* leicht zerlassene frische Butter dazu, schlage das Ganze zu einem glatten, feinblasigen Teig mit dem Rührlöffel ab, mische zu-

letzt noch $1/2$ Glas Rum, 1 Eßlöffel voll fein gehackte abgezogene Mandeln, nebst 100 *g* rein gelesenen, sauber gewaschenen, großen und ebensoviel kleinen Rosinen darunter; er wird sodann in eine mit Butter ausgestrichene Form etwas über halbvoll eingefüllt, nochmals an einem lauwarmen Ort zum Aufgehen gestellt, bis er dem Rande der Form gleich ist. Hierauf bringe man ihn in einen mittelheißen Backofen und backe ihn längstens binnen $1^1/_2$ Stunden bis zu schön rotbrauner Farbe.

1915. Berliner Kaffeekuchen. Die Masse besteht aus 1 *kg* Mehl, 250 *g* Butter, 250 *g* Zucker, 35 *g* fein gestoßenen bitteren Mandeln, 8 ganzen Eiern, 25 *g* Hefe, abgeriebener Zitronenschale, Salz, Muskatblüte und $3/4$ *l* Wasser oder Milch. Nachdem man den vierten Teil des Mehles mit der Hefe und etwas lauwarmem Wasser zu einem Hefenstück angestellt hat, knetet man das übrige Mehl mit 250 *g* Butter und den anderen Zutaten zu einem festen Teig, mischt das Hefenstück und nach und nach die übrige Butter dazu, schlägt den Teig ein paarmal wie bei Blätterteig, rollt ihn auf einem Bleche recht dünn aus und läßt ihn aufgehen. Dann bestreicht man ihn dick mit geklärter Butter, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, Zucker, und Zimt und bäckt ihn rasch im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann auch, nachdem man ein Hefenstück angesetzt hat, die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Schaum rühren und das Mehl wie das Hefenstück nebst den übrigen Zutaten darunter mischen.

1916. Streußelkuchen. Von 500 *g* Mehl, 100 *g* Butter, 3 ganzen Eiern, 3 Löffeln Zucker, $1/4$ Teelöffel Salz, fein geschnittener Zitronenschale, wird mit 20 *g* eingerührter aufgegangener Hefe ein Teig geknetet und auf einer großen, mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Kuchenplatte halbfingerdick ausgezogen. Während man diesen verdeckt an einer warmen Stelle aufgehen läßt, werden je 125 *g* Mehl, Butter und Zucker in einer tiefen Schüssel leicht miteinander vermengt, so daß sich erbsengroße Klümpchen bilden, welche man gleichmäßig auf dem aufgegangenen, mit Butter bestrichenen Teig verteilt. Man bäckt den Kuchen bei schneller Hitze $1/2$ Stunde. Wenn man keine Gelegenheit hat, den Kuchen selbst zu backen, sondern ihn zum Bäcker schicken muß, so kann man die Streußeln auch schon darauf tun, wenn der Teig noch nicht aufgegangen ist, die Platte muß jedoch dann zum Aufgehen desselben warm gestellt werden, und muß länger stehen. Nach dem Backen bestreicht man ihn mit Butter und streut Zucker und Zimt darauf.

1917. Ostfriesländerkuchen. Die Masse besteht aus 250 *g* Mehl, 125 *g* Butter, 100 *g* Zucker, auf welchem die Schale einer Zitrone abgerieben ist, 4 hart gekochten Eidottern und 65 *g* gestoßenen süßen Mandeln. Nachdem man aus diesen Zutaten einen Teig geknetet hat, rollt man denselben $1/4$ *cm* dick aus, sticht mit einem runden Ausstecher von 6 *cm* Durchmesser runde Böden davon aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit zu Schaum geschlagenem Eiweiß und bestäubt sie mit feinem Zucker. Man bäckt die Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee.

1918. Londoner Kuchen. Man rührt 500 *g* Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 20 Eier, 125 *g* Mehl, 250 *g* Zucker, 2 *g* Muskatblüte und 125 *g* kleine gewaschene Rosinen dazu. Wenn die Masse eine gute halbe Stunde gerührt worden ist, füllt man sie in eine mit Butter bestrichene Blechform und bäckt sie bei rascher Hitze.

1919. Magdalenenkuchen. 200 *g* Zucker mit etwas abgeriebener Zitronenschale werden mit 8 Eigelb schaumig gerührt, dann ein Schnee von 7 Eiweiß und hierauf 200 *g* Mehl und 100 *g* Kraftmehl, zuletzt 100 *g* heiße Butter untermischt. Oben auf bestreut man den Kuchen vor dem Backen mit geschnittenen Mandeln und Korinthen.

1920. Käsekuchen I. Man rührt 125 *g* Butter schäumig und rührt allmählich dazu 4 Eigelb, 125 *g* feinen Zucker, 500 *g* trockenen fein geriebenen weißen Käse, 1/4 *l* dicken sauren Rahm und nach Belieben 30 *g* fein gestoßene süße und einige bittere Mandeln und 50 *g* Korinthen. Dies verteilt man dann gleichmäßig auf einen nach Nr. 1916 und 1917 bereiteten ausgezogenen Teig und läßt den Kuchen bei guter Hitze 1/2 Stunde backen.

1921. Käsekuchen II. Man macht einen Hefenteig, formiert einen dünnen Kuchen mit Rand und läßt ihn aufgehen. Nun zerrührt man 500 *g* frischen Käse mit 6 Eiern, 1/2 *l* Sahne, setzt derselben 250 *g* Zucker, 125 *g* gewaschene kleine Rosinen, abgeriebene Zitronenschale und gehackte Mandeln hinzu. Dann streicht man diese Mischung auf den Kuchen, bestreicht dieselbe mit zerklopftem Ei, worunter etwas Zucker gemischt, und bäckt den Kuchen bei rascher Hitze. Die Schweizer mischen 1 Gläschen Marasquino zu und machen auch eine Glasur von Marasquino und Zucker.

Siftenform.

1922. Festbrot. 1 *l* süße Milch wird leicht erwärmt, 4 geschlagene Eier hinzugefügt, ferner 3 Löffel Zucker, 1 Eßlöffel Salz, etwas Kardamom, gehackte Zitronenschale, 40 *g* fein geschnittenes Zitronat und 1 Tasse gut gereinigte Korinthen, 6 Eßlöffel geschmolzene Butter, einige geschnittene Mandeln und 30 *g* Hefe. Dazu wird, nachdem alles gut gemischt ist, allmählich 1 *kg* gutes Weizenmehl gerührt. Dieser Teig muß am Abend vor dem Backen angerührt werden und an einem warmen Orte zum Aufgehen stehen. Am andern Morgen wird 500 *g* Mehl mit dem Teig durchgearbeitet und 2 Brote daraus geformt. Diese werden mit guter Milch oder mit Eigelb bestrichen und bei guter Wärme 1 Stunde gebacken. Dieses Brot schmeckt wie Torte, läßt sich jedoch erst am folgenden Tage in zierliche Scheiben schneiden.

1923. Französischer Kuchen. Man nimmt 375 *g* feines Mehl und macht mit 1 Tasse Wasser, 1 Tasse saurem Rahm und 1 Tasse Hefe einen gleichförmigen Teig, läßt denselben an einem warmen Orte aufgehen und brockt 250 *g* Butter in Stücken darüber, damit sie geschmeidig werde. Dann fügt man 200 *g* Zucker, 8 Eier, 1 geriebene Muskatnuß hinzu und macht alles mit 750 *g* Mehl zu einem festen Teige. Diesen Teig schlägt man und läßt ihn über Nacht in der Stube stehen. Am andern Tage nimmt man den Teig heraus, legt ihn, so wie er ist, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb, schneidet mit einem Federmesser über den ganzen Kuchen ein Gitter und läßt ihn so schnell wie möglich backen.

1924. Königskuchen. Zu 500 *g* schaumig gerührter Butter rührt man 14 Eidotter, gibt dann dazu 500 *g* fein gesiebten Zucker, ebensoviel Mehl, 200 *g* Rosinen, 70 *g* fein geschnittenes Zitronat, die fein gewiegten Schalen 1 Zitrone, 100 *g* Mandeln und zu Schnee geschlagene 14 Eiweiß. In einer länglichen Form wird der Kuchen gebacken und reichlich mit Zucker bestreut.

1925. Feiner hannoverscher Butterkuchen. Alle Ingredienzien müssen lauwarm sein und der Kuchen in warmem Mehl angemengt werden. In einer Vertiefung in der Mitte von 1 1/4 *kg* Mehl rührt man mit 1/2 *l* Milch 60 *g* zerpflückte Hefe, macht davon ein Hefestück und läßt dies warm zugedeckt zu doppelter Höhe aufgehen. Ist dies geschehen, so gibt man 500 *g* Butter, 250 *g* Zucker, die Schale 1 Zitrone, etwas feinen Zimt, 2 Prisen feinen Kardamom und noch 1/2 *l* Milch dazu und wirkt alles zu einem guten Teig zusammen. Sobald er nicht mehr an den Händen festsitzt, aber auch nicht zu fest ist, hebt man ihn zehn- bis zwölfmal in die Höhe und wirft ihn leise auf das Kuchenbrett zurück, rollt den Teig nach Geschmack 1—2 *cm* dick aus, formt mittels Daumen und Zeigefinger ringsumher einen Rand und läßt den Kuchen aufgehen. Dann legt man 250 *g* in kleine Stückchen zerpflückte Butter gleichmäßig auf den Kuchen, überstreut ihn mit 350 *g* Puderzucker, den man mit 75 *g* fein gestoßenen Mandeln und etwas feinem Zimt mischt und ihn bäckt.

1926. Savarinkuchen. Man gibt in eine Schüssel 16 *g* Hefe, verdünnt dieselbe mit ein wenig Rahm, setzt 3 Eier, 133 *g* fein gestoßenen Zucker, 400 *g* zerlassene Butter, 1 *l* Mehl nebst ein wenig Salz zu, knetet alles mit hinläglichem Rahm zu einem weichen Teig. Für diesen Kuchen bedarf man einer kronenförmigen Backform, die man gut mit Butter ausstreicht und den Boden derselben, welcher den oberen Teil des Kuchens liefert, mit geschälten und gehackten Mandeln bestreut, dann zu 3/4 mit Teig gefüllt, an einen warmen Ort stellt. Ist der Kuchen gehörig aufgegangen, so bäckt man ihn. Nachdem man ihn aus der Form genommen, bestreicht man ihn mehrmals mittels eines Pinsels mit nachstehendem Sirup: Man kocht Zucker bis zum großen Flug, setzt Kirschwasser, 1 Prise mit Zucker pulverisierter Vanille und einige geriebene Haselnüsse zu, wodurch eben dieser Kuchen einen ganz besonderen Wohlgeschmack erhält. Man kann in den Teig auch zarte Streifen von Zitronat geben.

Form für Königskuchen.

1927. Bayrischer Kuchen. 500 *g* frische Butter wird mit 8 Eiern und 8 Eidottern schaumig gerührt, alsdann nach und nach 500 *g* feines Mehl, 125 *g* gestoßener Zucker und etwas Muskatblüte hinzugetan, zuletzt noch 1 Obertasse gute dicke Hefe hineingerührt. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit geschnittenen Mandeln ausgestreut und halb voll mit der Masse gefüllt, alsdann wiederum geschnittene Mandeln darauf gestreut. Ist der Kuchen völlig aufgegangen, so bäckt man ihn in einem ziemlich heißen Ofen.

1928. Sächsischer Breitkuchen. Er steht mit dem Braunschweiger Kuchen in sehr naher Verwandtschaft und unterscheidet sich dadurch von ihm, daß er nicht mit Mandeln bestreut, dafür aber mit Butter bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut wird.

1929. Fürstenkuchen. 500 *g* Butter wird zu Schaum gerührt, 10 Eidotter, 125 *g* fein gestoßene Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 geriebene Muskatnuß dazu getan und die Masse 1 Stunde lang durchgerührt. Man setzt nun 500 *g* Zucker und 500 *g* Kraftmehl löffelweise hinzu und vermischt damit das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in zwei mit Butter ausgestrichene flache Formen gefüllt und langsam ausgebacken. Wenn beide Teile gebacken und abgekühlt sind, streicht

man auf den einen Boden Aprikosenmarmelade, deckt den andern darüber, gibt dem Kuchen sowohl oben als auf der Seite ringsum einen weißen Zuckerguß und garniert ihn mit eingemachten Früchten.

1930. Reiskuchen. Einen blechgroßen Hefenteig mit Rand läßt man aufgehen und füllt ihn mit nachstehend anzufertigendem Reisbrei: 500 *g* Reis werden erst mit Wasser aufgekocht, dann schüttet man so lange Milch nach, bis der Reis völlig weich oder aufgequollen ist. Nun tut man 125 *g* Butter dazu, damit sie darin schmelze, ferner 250 *g* Zucker, 2 Eier, 6 Dotter, 250 *g* große, 125 *g* kleine Rosinen, 16 *g* Zimt und mischt alles gut. Nachdem der Brei auf den Kuchen gefüllt ist, wird er mit 2 zerklopften Eiern bestreut, worunter etwas Zucker ist.

1931. Rührkuchen. 500 *g* Butter, 10 Eier, 10 Dotter, 566 *g* feines Mehl, bei jedem Ei 1 Löffel voll, wird zu Schaum gerührt, dazu kommt 125 *g* Zucker, etwas Muskatblüte, abgeriebene Zitronenschale, 1 Obertasse voll dicke Hefe und 3 Löffel Rahm, zuletzt der steife Schnee der Eier. Ist alles gut untereinander gerührt, so wird eine gut ausgestrichene und mit Mandeln bestreute Kuchenform bis etwas über die Hälfte mit der Masse gefüllt. Den Kuchen läßt man an einem warmen Orte aufgehen und bäckt ihn in einem nicht zu heißen Ofen. Zu bemerken ist noch, daß man das Mehl etwas erwärmen und die Eier in warmes Wasser legen muß. Auch hat man, wie bei jedem Hefenbackwerk, worin viel Butter ist, darauf zu sehen, daß es beim Aufgehen nicht zu warm stehe, weil sonst die darin befindliche Butter eher schwitzt, als die Hefe zu treiben anfängt, was von großem Nachteil ist.

1932. Leipziger Butterkuchen. Man rührt 500 *g* ausgewaschene Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 20 Eier und 500 *g* Mehl löffelweise darunter, setzt der Masse 250 *g* Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, eine Muskatnuß und eine Tasse Hefe zu, rührt dieselbe 1 Stunde lang, dann füllt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, bis sie mit der Form gleich steht und läßt den Kuchen hierauf langsam gar backen.

1933. Französisches Brot. Zu 300 *g* schaumig gerührter Butter verrührt man 18 Eigelb, 300 *g* feingesiebten Zucker, 400 *g* feines Mehl, die feingewiegten Schalen von 1 Zitrone und den Schnee der 18 Eier. Diese Mischung wird in einer länglichen mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl bestäubten Form oder in einer Papierkapsel gebacken.

1934. Sandkuchen. Zum Geraten dieses Kuchens trägt das Rühren der Masse am meisten bei. Man nimmt 500 *g* Butter, 250 *g* Kraftmehl und 250 *g* feines Weizenmehl untereinander gemengt, ferner 16 Eier, 500 *g* Zucker und die Schale einer Zitrone. Nachdem die abgeklärte Butter recht weiß gerührt worden, kommt nach und nach immer eine Dotter und 1 Löffel Zucker, dann das Mehl, die Zitronenschale und der Eiweißschnee dazu. Will man die Masse recht sandig haben, so vermische man den Zucker mit dem Mehl und tue beides, wenn die Butter mit den Eiern gerührt ist, dazu. Man bäckt die Masse in kleinen blechernen Randformen in sehr mäßiger Hitze und pudert die Kuchen mit Zucker ein oder glasiert sie mit Zitronenglace oder Chokoladenguß. — Man darf den Kuchen während des Backens nicht anrühren oder hin- und herschieben, da er sonst streifig wird.

1935. Portugieser Kuchen. Er besteht aus 500 *g* Butter, 500 *g* Mehl, 500 *g* Zucker und 10 ganzen, oder 8 ganzen und 4 Eidotter. Man rührt die

Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer Zitrone und 500 *g* Mehl hinzu, füllt die Masse in kleine flache, mit Butter ausgestrichene Förmchen, streicht sie glatt, belegt sie in Form eines Sternes mit abgezogenen und halb durchgeschnittenen Mandeln und bestäubt sie mit Zucker. Dann bäckt man sie im mäßig heißen Ofen in etwa 15 Minuten gar und stürzt sie warm aus den Formen.

1936. Genueser Kuchen. Man rührt 200 *g* Butter mit 6 Eidotter und 2 ganzen Eiern, mit 200 *g* Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig und mischt 125 *g* süße fein gestoßene Mandeln und 200 *g* Mehl, sowie einen Löffel Rum hinzu. Man streicht die Masse einen halben Finger dick auf ein Blech, schließt sie in Gestalt eines langen Vierecks mit einem Papierrande ein, den man mit Ei und Mehl auf dem Bleche befestigt und bäckt sie bei mäßiger Hitze langsam zu hellgelber Farbe. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn in kleine längliche Vierecke oder in runde halbmondförmige Stücke, bestreicht diese nach dem Erkalten mit einer schmelzenden oder Wasserglasur und läßt sie damit trocknen. Man kann die Kuchen noch mit Eiweißglasur bespritzen und mit eingemachten Früchten belegen.

1937. Englische Bretzel. 500 *g* Mehl wird mit dem Rollholz mit 250 *g* Butter vermischt und darauf mit 50 *g* auf einer Zitrone abgeriebenem, gestoßenem Zucker, etwas Salz, 40 *g* aufgegangene Hefe und ein wenig erwärmte Milch oder Rahm ein nicht zu fester Teig geknetet, den man mit einem Tuch bedeckt $1/4$ Stunde liegen läßt. Dann formt man Bretzeln aus dem Teig und bäckt sie im heißen Ofen hellbraun. Dann bestreicht man sie mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Mandeln. Einen sehr feinen Geschmack bekommen sie, wenn man das Brett, auf dem man die Bretzel formt, mit feingestoßenem Zimt bestreut.

1938. Bretzeln von mürbem Teig. Dazu gehören 250 *g* Mehl, 200 *g* Butter, 100 *g* Zucker, 4 hart gekochte und durch ein Sieb gestrichene und 2 rohe Eigelbe. Man knetet diese Zutaten zu einem glatten Teig, rollt ihn dünn aus und macht kleine Bretzeln davon. Hierauf bestreicht man dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite auf Hagelzucker, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im mäßig heißen Ofen in 10—15 Minuten zu schöner Farbe. Man muß sie warm vom Bleche schneiden, weil sie sonst zerbrechen.

1939. Hanauer Bretzeln. Man nimmt auf 500 *g* Mehl 125 *g* Butter, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel voll abgetropfte Weißbierhefe, Zitronenzucker und $1/6$—$1/8$ *l* Milch. Von dem nach Angabe des Hefenteiges bereiteten Teig gestaltet man kleine Bretzeln, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in mehr als mäßiger Hitze und pudert sie wie die englischen Bretzeln mit Zucker und Mandeln ein.

1940. Blätterbretzeln. Man verwendet dazu achtmal geschlagenen Butterteig, rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Bretzelausstecher kleine Bretzeln davon aus, bestreicht diese mit Ei und legt sie mit der bestrichenen Seite auf Hagelzucker. Dann ordnet man sie, die bezuckerte Seite nach oben, auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen. Man kann die Bretzeln auch mit einer Eiweißglasur vermittelst einer Papierdüte bespritzen und in schwacher Hitze hellgelb backen.

1941. Plunderbretzeln. Der hierzu nötige Hefenteig wird, statt ihn in Bretzelform zusammenzulegen, nachdem er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen,

und kleinen Rosinen bestreut, dann in eine dicke Wurst gerollt, die man von beiden Seiten gleichzeitig nach entgegengesetzter Richtung mehrere Male umdreht. Man formt alsdann aus dem Teige eine Bretzel und, nachdem der Teig hinlänglich aufgegangen ist, bäckt und glasiert man die Bretzel, wie jede andere aus Bärm- oder Butterteig.

1942. Zuckerbretzel. Man nimmt auf 250 *g* Zucker 100 *g* Butter, 4 Eier und 333 *g* Mehl. Eier und Zucker werden zu einer dickschaumigen Masse gerührt, mit Vanille, Zitronenschale, Orangeschale, Zimt usw. gewürzt, und mit dem Mehle nebst der Butter vermischt. Hierauf gestaltet man aus dem Teige kleine Bretzeln, die man mit Eiweißschnee bestreicht, mit Pistazien, Mandelstiften und Zucker bestreut, mit etwas Wasser bespritzt und langsam bäckt.

1943. Hefenbretzeln. Sie werden vom Teige des Braunschweiger Kuchens klein und auch groß geformt und glasiert oder unglasiert gebacken. Die ersteren bestreicht man mit einem leichten Eiweißschnee, bestreut sie mit Zucker und bespritzt sie mit Wasser; die unglasierten Bretzeln bestreut man bloß mit Ei oder Butter, gebacken werden sie in mäßiger Hitze, wie alle Backwerke von Bärm- oder Hefenteig.

1944. Butterbretzeln. Man schneidet von Butterteig 2—3 *cm* breite, verhältnismäßig lange Streifen, legt sie bretzelartig zusammen, bedeckt sie, wie die Bärmbretzeln, mit Eiweißschnee und Zucker und bäckt sie in ziemlich starker Hitze mit einer schönen blanken Glasur.

1945. Bischofsbrot. 133 *g* Zucker rührt man mit 3 Eigelb eine reichliche halbe Stunde, mischt dazu den Schnee der 3 Eier, feingewiegte Apfelsinenschalen, 67 *g* länglich geschnittene Pistazien, ebensoviel Pignolien oder länglich geschnittene Mandeln, 67 *g* Rosinen, ebensoviel Korinthen und die gleiche Quantität etwas geweichte und in kleine Vierecke geschnittene Chokolade, welche man vor der Beimischung jedoch wieder fest werden läßt, und 133 *g* Mehl. Gut vermischt füllt man diesen Teig in eine längliche mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Blechform oder in eine Papierkapsel und bäckt ihn bei nicht zu starker Hitze 1/2 Stunde. Vor dem Gebrauch schneidet man das Brot in Scheiben, welche man auf 1 Backblech legt, mit Zucker bestreut und im Ofen etwas braun und steif werden läßt.

1946. Nußbrot I. 133 *g* Zucker wird mit 8 Eigelb gut verrührt; dazu gibt man 133 *g* feingeschnittene Haselnüsse, 100 *g* geriebene Chokolade, etwas Vanillezucker, den Schnee von 2 Eiern und 50 *g* Semmelkrumen. Die fernere Bereitung wie bei voriger Nummer.

1947. Nußbrot II. Nachdem man 200 *g* Zucker mit 8 Eigelb schaumig gerührt hat, mischt man dazu die gleiche Quantität Walnüsse, 67 *g* mit Arak befeuchtete Brotkrumen, die Schale einer Zitrone und den Schnee von 6 Eiern. Die fernere Bereitung wie bei den vorhergehenden Rezepten. Erkaltet schneidet man den Teig in Scheiben, welche man mit Obstmarmelade bestreicht, und darüber Wasserglasur bereitet.

1948. Fleurons von Blätterteig. Abends vorher schon wäscht man 500 *g* frische, süße Butter so lange mit den Händen aus, bis sie recht zäh ist, drückt sie auf einem Teller, etwa 1 Finger hoch, glatt auseinander und stellt sie in den Keller. Auch

alle anderen Zutaten müssen recht kalt sein. Am andern Morgen macht man auf einem Backtische in 500 *g* Mehl eine Vertiefung, gibt 1/4 *l* Wasser, 1 Ei, 1 kleines Glas Arak hinein, rührt mit einem Messer das Mehl hinzu und verarbeitet die Masse wie Weißbrotteig. An den Händen darf nichts kleben, doch muß der Teig auch nicht steif sein. Nun rollt man den Teig einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf, schlägt ihn von oben und unten, von rechts und links übereinander, rollt ihn nochmals aus, schlägt ihn ebenso zusammen und stellt ihn dann 1/2 Stunde an einen kühlen Ort. Dies Ausrollen, Zusammenklappen und Ruhenlassen wiederholt man noch dreimal, darf aber zum Auf- und Unterstäuben nur so wenig als möglich Mehl nehmen. Das dritte Mal wird der Teig wie ein Messerrücken dick ausgerollt, dann mit einem Ausstecher Dreiecke, Halbmonde und dergleichen oder auch mit einem Messer längliche Schnittchen geformt, diese auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt, mit geschlagenem Ei bestrichen und sofort in den ziemlich heißen Ofen geschoben und 1/2 Stunde gebacken. Die Fleurons müssen eine schöne goldgelbe Farbe haben und ist die Hitze des Ofens gut, wenn Papier darin rasch gelb, aber nicht dunkel wird.

1949. Törtchen von Blätterteig mit Reis. Man kocht 250 *g* gereinigten Reis in 1 *l* Sahne weich, vermischt ihn mit 125 *g* Butter und 200 *g* Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und 4 Eigelben. Mit diesem Reis füllt man, wenn er erkaltet ist, die mit Blätterteig ausgelegten Törtchenformen halb voll, tut etwas Aprikosenmarmelade darüber und füllt sie vollends mit dem Reis. Dann bäckt man sie in etwa 20 Minuten im heißen Ofen zu schöner Farbe und glasiert sie mit fein gestoßenem Zucker recht blank.

1950. Mince Pies (Englische Blätterteigpasteten). Man bereitet einen Blätterteig von 500 *g* Mehl, 2 Eidottern, 1 Prise Salz, 2 Löffel Zucker, den man mit 250 *g* frischer, fester Butter vier- bis fünfmal überschlägt. Mit diesem Teig legt man Pastetenförmchen aus, die man folgendermaßen füllt: 250 *g* Korinthen, 250 *g* feingeschnittene Äpfel, 65 *g* Sultaninrosinen, den Saft von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone, sowie etwas abgeriebener Zitronenschale und 250 *g* zerlassenes Rindsnierenfett, alles gut untermischt. Damit füllt man die Pastetchen, deckt über jede einen Teigdeckel und bäckt sie im heißen Ofen.

1951. Kanapees von Blätterteig. Sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man 1/2 Finger dick aus, schneidet davon etwa 8 *cm* breite Bänder und diese der Quere nach in 1/2 Finger breite Stücke, legt diese auf ein Backblech, läßt sie backen, bestreicht dann zwei und zwei mit Marmelade, setzt sie aufeinander und glasiert die oberste Decke mit Zitronenzucker-Glasur. Sobald die Kuchen anfangen sich zu färben, bestäubt man sie mit feinem Zucker und läßt sie im Ofen glasieren.

1952. Zitronentörtchen. Man rührt 125 *g* Zucker, auf dem man die Schale einer Zitrone abgerieben und den man dann fein gestoßen hat, mit 2 Eigelben recht schaumig und mischt den Saft der Zitrone, 65 *g* gestoßene Mandeln und den steif geschlagenen Schnee von 2 Eiweißen darunter. Mit dieser Masse füllt man die mit mürbem Teig ausgelegten Törtchenformen, bäckt sie in gelinder Ofenhitze gar und bestreicht sie nach dem Erkalten mit einer Wasserglasur, die man mit Zitronensaft und Zitronenzucker bereitet hat.

1953. Mohntörtchen. Man reibt 250 *g* gebrühten Mohn recht fein, vermischt ihn mit 125 *g* gestoßenem Zucker, 5 Eigelben, 90 *g* geschmolzener Butter, mit

etwas gestoßenem Zimt und Rosenwasser, verdünnt ihn mit einigen Eßlöffeln voll
Sahne und mischt den steif geschlagenen Schnee der 5 Eiweißen dazu. Hierauf füllt
man die Masse in die mit mürbem Teig ausgelegten Törtchenformen und bäckt die
Kuchen im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Wenn sie aus den Formen ge-
nommen und erkaltet sind, überzieht man sie mit einer Wasserglasur, die man mit
Rosenwasser gerührt hat.

1954. Mandeltörtchen. 125 *g* gebrühte Mandeln stößt man mit ein wenig
Eiweiß recht fein, rührt sie mit 5 Eigelben, 125 *g* fein gestoßenem Zucker, auf dem
man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, recht schaumig und mischt den steif ge-
schlagenen Schnee der 5 Eiweißen darunter. Mit dieser Masse füllt man die Törtchen
$^3/_4$ voll und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Nachdem man sie heiß
aus den Formen genommen hat, überzieht man sie mit einer schmelzenden Glasur,
die man mit einigen fein gestoßenen bitteren Mandeln und etwas Marasquino an-
gerührt hat.

1955. Cremetörtchen. Man füllt die Törtchen, welche man blind (mit
Erbsen gefüllt) abgebacken hat, nach dem Erkalten mit einer beliebigen Creme und belegt
sie mit eingemachten Früchten.

1956. Doktorkuchen. 250 *g* Butter, 375 *g* Mehl, 125 *g* Zucker, 1 Ei, etwas
Zimt, Muskatnuß, 1 Nelke, dies alles fein gestoßen, sowie die auf Zucker abgeriebene
Schale einer Zitrone werden tüchtig durcheinander geknetet, dünn ausgerollt, aus der
Masse Kuchen nach Belieben geformt, diese mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und zer-
schnittenen Mandeln bestreut und im ziemlich heißen Ofen goldbraun gebacken.

1957. Ehestandsnüsse. 1 Stange Vanille wird mit 500 *g* Zucker fein ge-
stoßen, dann mit 10 ganzen Eiern so lange gerührt, bis sich Blasen aufwerfen. Nun
werden 200 *g* Mehl und der Schnee von 2 Eiweißen hinzugefügt, mit einem Tee-
löffel Häufchen auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech gesetzt und diese im nicht zu
heißen Ofen gebacken.

1958. Gewürzkarten. 125 *g* Mehl, 125 *g* Zucker, 35 *g* Butter, 1 Ei und
von allen feinen Gewürzen 1 Prise, werden gemischt und gut durchgeknetet. Der Teig
wird messerrückendick ausgerollt, dann schneidet man von demselben spielkartengroße
Blätter, die man mit Eigelb bestreicht, mit in Hälften geteilten Mandeln belegt und
auf dem Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

1959. Viktoriasandwiches. Man nimmt vom Mehl, Zucker und Butter,
von jedem so viel Gewicht, wie 4 Eier wiegen; die Butter wird zu Schaum gerührt
und mit Mehl, Zucker und Eiern 10 Minuten gut verrührt. Die Masse gießt man
in eine längliche, nicht zu hohe Blechform und läßt sie bei mäßiger Hitze hellbraun
backen. Ist sie erkaltet, stürzt man die Form, schneidet den kalten Kuchen quer durch
in zwei Schichten, streicht zwischen beide Marmelade, legt sie wieder aufeinander und
schneidet ihn länglich viereckig zu sogenannten Sandwiches.

1960. Belgraderbrot. 250 *g* geschälte, fein würflig geschnittene Mandeln,
250 *g* Mehl, 16 $^2/_3$ *g* gestoßenen Zimt, gestoßene Nelken, Muskatnuß, fein geschnit-
tene Zitronen- und Pomeranzenschale werden mit 3 Eiern, 250 *g* Zucker, den man
mit den Eiern recht schaumig gerührt hat, zu einem Teige verarbeitet. Man rollt

denselben $^1/_2$ *cm* dick aus, schneidet schmale, längliche Stücke davon, bestreicht ein
Blech mit Wachs und bäckt sie langsam schön gelb.

1961. Bentheimer Moppen. Man setzt 150 *g* Butter mit 1 $^1/_2$ Eßlöffel
gestoßenem Kümmel und $^1/_4$ *l* Milch zum Feuer. Wenn dies ausgekocht ist, verrührt
man 8 *g* Pottasche dazu, verarbeitet die Mischung zum festen Teig durch Hinzufügung
von 600 *g* Mehl. Diesen Teig rollt man aus, sticht Plätzchen von der Größe 1 Mark
und läßt sie langsam im Ofen backen.

1962. Möhrenkuchen. Man macht von Hefenteig einen Boden, reibt schöne
süße Möhren auf einem Reibeisen fein, schlägt in eine Schüssel 4 Eier, 1 Tasse voll
Milch, 66 *g* Mehl, etwas Zitronenschale und Zucker, vermischt es mit den geriebenen
Möhren, füllt diese Masse auf den Kuchen und bäckt ihn.

1963. Tourons. Man schlägt 6—7 Weißeier zu Schnee, mischt 250 *g* fein
gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 150 *g* feinstes Mehl, sowie
eine beliebige Essenz von Vanille oder Früchten nach Geschmack dazu. Davon mischt
man einen Teig, den man messerrückendick und in 2 Finger breiten Streifen auf ein
Blech legt und $^1/_4$ Stunde bäckt. Dann nimmt man sie mit einem scharfen Messer
vom Blech, wickelt sie um ein rundes Hölzchen, daß sie eine lockenwickelartige Form
bekommen, und läßt sie so erkalten.

1964. Fingergollatschen. 250 *g* Butter rührt man mit 125 *g* Zucker und
3 Eidottern $^1/_4$ Stunde, fügt reichlich Vanille und 325 *g* feines Mehl dazu. Nun knetet
und rollt man einen festen Teig aus, dreht davon walnußförmige Klöße, taucht sie
in den fest geschlagenen Schnee des Eiweiß, in grob gestoßenen Zucker, zerhackte Man-
deln und drückt sie leicht auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, auf jedes mit dem Finger
eine Vertiefung hineindrückend, und bäckt sie, ohne daß sie Farbe annehmen dürfen.
Sind sie gar, drückt man in jede Vertiefung eine Kirsche oder Obstgelee.

1965. Krachkuchen. 333 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 1 Ei und 3 Eigelb nebst
abgeriebener Zitronenschale werden zusammen schaumig gerührt, dann 333 *g* Mehl ein-
gemischt und dieser Teig ziemlich dick ausgetrieben. Dann in eine mit Butter be-
strichene und mit Semmelkrume ausgestreute flache Form gelegt, mit Eigelb bestrichen,
mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und in Mittelhitze gebacken.

1966. Meringues, Baisers. Auf das klar abgelassene Eiweiß von
12 Eiern kommt 500 *g* ganz feiner Puderzucker. Das Eiweiß schlägt man zu einer
glatten, steifen Masse, vermischt sie sofort mit dem Zucker, setzt von der Masse auf
mit Papier beklebte Kuchenbretter runde Häufchen von der Größe eines Borsdorfer
Apfels auf, bepudert sie mit feinem Zucker und läßt sie in ganz schwacher Ofenhitze so
lange stehen, bis sie trocken sind und eine schöne Farbe haben. Dann löst man sie
ab, nimmt mit einem Teelöffel die inwendige noch weiche Masse heraus, läßt die
Kuchen nun auch inwendig trocken werden und fügt, wenn sie kalt sind, je 2 und 2, in-
dem man sie mit geschlagenem Rahm oder irgendeinem Gefrorenen füllt, zusammen.

1967. Hamburger Küchel. 280 *g* abgetriebene Butter werden mit 120 *g*
Zitronenzucker, dem Safte $^1/_2$ Zitrone und 10 hartgekochten, passierten Eidottern nach
und nach verrührt, 160 *g* abgezogene, mit 1 Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln
dazu gemengt, und dieses dann mit 300 *g* Mehl gut verrührt, worauf man es zu einem

glatten Teig bearbeitet und diesen zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Der nun steif gewordene Teig wird hierauf auf einem mit Mehl bestäubten Brett kleinfingerdick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher runde Platten ausgestochen, welche man nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und dann bei geringer Hitze in der Röhre blaßgelb backen läßt. Dann werden sie mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche gelöst, worauf man sie auf ein Sieb oder Brett legt und nach gänzlichem Erkalten mit spanischer Windmasse verziert, welche man mit feingestoßenem Zucker bestreut und in der überkühlten Röhre trocknen läßt.

1968. Englische Gollatschen. Man bereitet einen Hefenteig, der jedoch wie der Butterteig bearbeitet wird. Zu 380 *g* Mehl, 250 *g* Butter und 125 *g* Zucker. Von dem dreimal geschlagenen, etwa 1 Finger dick ausgerollten Teig sticht man kleine runde Platten aus, umgibt sie mit Papierstreifen, läßt sie an einem warmen Orte noch einmal so hoch aufgehen, legt in die Mitte etwas Aprikosenmarmelade, bedeckt sie mit einer Eiweißschneeglasur und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

1969. Wiener Gollatschen. Die Masse besteht aus 250 *g* Butter, 125 *g* Zucker, 1 *kg* Mehl, 3 ganzen und 2 Eidotter und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Man bereitet sie wie den Krachkuchen, setzt davon kleine runde Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und gereinigten Korinthen und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man schneidet die Kuchen warm vom Blech.

1970. Sand-Gollatschen. Man rührt 250 *g* Butter mit 2 Eigelben, 2 ganze Eier, 180 *g* Zucker, und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und tut 250 *g* Mehl dazu. Von dieser Masse setzt man mit einem Löffel kleine runde Häufchen auf ein Blech nicht zu dicht aneinander, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet sie heiß vom Blech.

Kupferne Backform.

Teekuchen mit dem Multipler geformt.

1971. Kleine Teekuchen. Man bereitet Teig wie zu den Hamburger Kücheln und läßt diesen an kühlem Orte rasten, dann wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, hierauf mit verschiedenen Formen zierliche Figuren ausgestochen, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Butter bestrichenes Blech legt, mit aufgeklopften Eiern bestreicht und nach Belieben mit fein geschnittenen Mandeln, gemischt mit Hagelzucker, bestreut. Statt diesen kann man den mit Eier bestrichenen Zuckerteig mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder mit in kleinere Stücke geschnittenem Zitronat belegen und hierauf bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blaßgelb backen.

1972. Spritzkuchen. Dieses Gebäck wird aus Brandteig (siehe daselbst) bereitet. Man mischt einige Löffel Rahm unter den fertigen Teig, spritzt ihn durch eine kleine Spritze mit pfeifenstielstarkem Strahl auf ein Blech in Schlangenform oder in Zickzack, bestreicht die Kuchen mit flüssigem Eigelb und bäckt sie in kochender Butter.

1973. Berliner Teekuchen. Auf 260 *g* Zucker rechnet man 200 *g* Butter,
400 *g* Mehl, 8 Eier und die abgeriebene Schale einer Zitrone, welche man wie die Por-
tugieser Masse (siehe daselbst) vermischt. Man setzt hiervon kleine Häufchen auf ein
Backblech, drückt mit dem, in Mehl getauchten Zeigefinger, kleine Vertiefungen in die
Häufchen und bäckt sie in mäßiger Ofenhitze.

1974. Nußroulade. Wenn man 6 Eidotter mit 160 *g* Zucker ½ Stunde
gerührt hat, wird zu diesem der fest geschlagene Schnee von 6 Eiweiß mit 140 *g* Mehl
leicht gemischt. Ein erwärmtes Backblech wird mit weißem Wachs bestrichen, mit
Löschpapier leicht überwischt und nachdem es ausgekühlt ist, stark messerrückendick mit
der oben angegebenen Teigmasse bestrichen, welche man in der Röhre blaßgelb backen
läßt. Wenn dies geschehen ist, löst man den Teig mit einem dünnen, langen Messer
vom Bleche los, bestreicht ihn auf dem Bleche liegend mit Nußfülle. Diese Fülle wird
hierauf in den Teig gerollt, den man auf der längeren Seite 2 Finger breit umschlägt,
bestreicht den Teig mit der Füllung, worauf man ihn ganz zusammenrollt, mit auf-
geklopften Eiern bestreicht, mit Hagelzucker bestreut und noch einige Minuten in der
Röhre trocknet. Die Nußfüllung wird auf folgende Art bereitet: 60 *g* gestoßene
Haselnüsse, 60 *g* gestoßene Walnüsse, 3 Eßlöffel Semmelkrumen und 1 Messerspitze
geriebener Kaffee werden mit ¼ *l* siedender Milch aufgegossen, gesüßt und verrührt.
Sollte es zu dick sein, so gibt man etwas Milch nach.

1975. Mandelroulade wie Nußroulade, nur daß statt Nüsse, Mandeln ge-
nommen werden.

1976. Glasierte Mandelkuchen. Man rührt 250 *g* fein gestoßene süße
Mandeln mit 250 *g* Zucker und 12 Eigelben, sowie mit der abgeriebenen Schale einer
Zitrone recht schäumig, fügt 125 *g* Weizenmehl und den Schnee von 12 Eiweißen
hinzu und bäckt die Masse in flachen Papierkästen bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe.
Nach dem Erkalten schneidet man den Kuchen in beliebige Stücke, die man nach Be-
lieben glasiert.

1977. Mandelkipfeln. Der fest geschlagene Schnee von 4 Eiweiß wird mit
160 *g* Zucker und 120 *g* abgezogenen, stiftlich geschnittenen Mandeln oder Pignoli sehr
gut vermischt, worauf man von dieser Masse auf einem mit Zucker bestäubten Brett
Kipfeln formt, welche man mit Hilfe eines Messers auf ein mit Wachs bestrichenes
Brett legt und in einer überkühlten Röhre trocknet

1978. Mandelbögen. 4 Eiweiß werden in ein Schneebecken gegeben und zu
steifem Schnee geschlagen, worauf man 200 *g* fein gesiebten Zucker dazugibt und dieses
zusammen am Feuer so lange rührt, bis es heiß ist, was jedoch sehr aufmerksam ge-
schehen muß, damit der Zucker nicht anbrennt. 80 *g* stiftlich geschnittene und 80 *g*
mit dem Wiegemesser geschnittene Mandeln, und der Saft einer Zitrone werden zu
dem Zucker gegeben und dieses mit einem Backlöffel am Feuer so lange gerührt, bis
es heiß ist, wobei man immer aufmerksam sein muß, daß die Masse nicht anbrennt.
Diese dick verkochte Mandelmasse wird dann vom Feuer weggestellt und stark messer-
rückendick auf 2 Finger breite und fingerlange Oblatenstreifen gestrichen, welche man
auf ein gebogenes in der Röhre erwärmtes Blech legt, mit fein gestoßenem Zucker
bestreut und in der überkühlten Röhre trocknet.

1979. Hohlhippen. (Sächsisch.) Man rührt 500 *g* Mehl, 250 *g* Zucker,
2 Eier, 5 Dotter, 250 *g* geklärte Butter und etwas abgeriebene Zitronenschale, 6 *g*

Zimt zu einem Teig und bäckt hiervon in einem sogenannten Hippeneisen, welches man allemal mit flüssiger Butter bestreicht, dünne Blätter. Sobald sie aus dem Eisen kommen, werden sie über einem Holzstab gerollt.

1980. Hohlhippen mit Wein. 125 *g* Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ *l* Malagawein glatt verrührt, worauf man 8 *g* Zimt, 1 Ei, 70 *g* Zucker und 70 *g* zerlassene Butter dazu mischt. Diesen Teig bäckt man wie in voriger Nummer im Hippeneisen und dreht die Kuchen, wenn gebacken, über ein Holz.

1981. Hohlhippen mit Mandeln. $\frac{1}{2}$ *l* Sahne, 4 Eier, 180 *g* Zucker, etwas Vanille, 140 *g* gestoßene Mandeln und 4 gute Eßlöffel Mehl werden zusammengerührt und wie im vorigen Rezept weiter behandelt.

1982. Makronen. Die Masse besteht aus 250 *g* Mandeln, worunter 35 *g* bittere, 500 *g* fein gesiebten Zucker und 3 bis 4 Eiweiß. Nachdem man die Mandeln abgezogen und gut getrocknet hat, stößt man sie mit einem Eiweiß recht fein, rührt sie mit den übrigen Eiweißen und dem Zucker zu einem dicken Teig zusammen, setzt davon kleine runde oder ovale Häufchen auf Papier oder Oblaten und bäckt sie in sehr gelinder Hitze zu schöner hellgelber Farbe. Sowie sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie vom Blech und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

1983. Bittere Makronen. Die Masse besteht aus 250 *g* süßen und 125 *g* bitteren gestoßenen Mandeln, 625 *g* Zucker und 5—6 Eiweißen. Die Bereitung ist dieselbe wie in vorhergehender Nummer.

1984. Makronen mit Chokolade. Man fügt zu der angegebenen Makronenmasse 125 *g* geriebene Chokolade, formt die Makronen in derselben Art und bestreut sie vor dem Backen mit nicht zu grobem Hagelzucker.

1985. Haselnußteegebäck. 160 *g* Zucker und der fest geschlagene Schnee von 2 Eiweiß werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, nach welcher Zeit man 160 *g* sehr fein gestoßene Haselnußkerne dazu gibt und gut verrührt. Auf ein mit Oblaten belegtes Backblech gibt man von dieser Masse in 3 Finger breiter Entfernung nußgroße Häufchen, welche man in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eindrückt, wodurch kleine Kränze geformt werden. Man bestreut diese mit feingestoßenem Zucker und trocknet sie in der ausgekühlten Röhre. Wenn dies geschehen ist, werden die kleinen Kränze von dem Blech geschnitten und nach Belieben vor dem Gebrauche die Vertiefung mit Weichseln oder einem kleinen Stück Ananas, Gelee und dergleichen belegt. Nach Belieben kann man zur Bereitung der oben angegebenen Masse statt Haselnüsse feingestoßene Pignoli, Pistazien, Mandeln oder gewöhnliche Nüsse verwenden.

1986. Löffelbiskuit. Man zerquirlt 8 ganze Eier mit 250 *g* Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone über schwacher Flamme zu einer dickschaumigen Masse, sobald die Masse warm geworden, wird sie vom Feuer genommen und gerührt, bis sie kalt ist, worauf man 200 *g* fein gesiebtes Mehl darunter mischt. Dann füllt man die Masse in eine große Papierdüte oder eine Spritze und spritzt davon auf Papier kleine fingerlange Kuchen, an beiden Enden rund, in der Mitte aber länglich, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäckt sie bei schwacher Hitze, bis sie hell-

gelb. Sobald sie aus dem Ofen kommen, löst man sie vom Papier und verwahrt sie an einem trockenen Orte auf.

1987. Gefüllte Biskuit. Man rührt 250 *g* Zucker mit 12 Eidotter, 250 *g* Mehl und dem Schnee der Eier steif, setzt die Masse in runde Häufchen auf einen mit Mehl bestrichenen Bogen Papier, drückt jedes Häufchen zu einem flachen Plätzchen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie. Dann nimmt man sie vom Papier oder Backblech, bestreicht die glatte Seite mit Marmelade und legt ein Plätzchen darüber, also 2 und 2 zusammen.

1988. Chokoladebiskuit. Man gibt in eine Kasserolle 120 *g* Butter, 160 *g* Zucker, 200 *g* Chokolade und rührt dieses am Feuer so lange, bis es weich und glatt ist, worauf man 80 *g* mit der Schale gestoßene und passierte Mandeln dazu gibt und gut vermengt. Man leert diese Masse dann in eine tiefe Schüssel und rührt sie so lange, bis sie kalt ist, worauf man 4 Eidotter nach und nach dazu mengt und den Schnee von 4 Eiweiß mit 60 *g* Mehl leicht einmischt. Man streicht nun diese Masse fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, bestreut sie mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde, nach welcher Zeit man sie zu beliebigen Formen aussticht oder in 2 Fingerbreite und fingerlange Stücke schneidet.

Rehrückenform für Biskuit.

1989. Stangen von Biskuitteig. Man rührt 8 Eidotter und 2 ganze Eier mit 240 *g* Zitronenzucker $\frac{1}{2}$ Stunde, worauf man es mit 240 *g* Mehl leicht vermengt. Wenn man hierauf diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleinfingerdick aufgestrichen hat, wird selbe mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und bei mittelmäßiger Hitze in der Röhre blaßgelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, schneidet man davon beliebig lange Stangen.

1990. Zwieback von Biskuit mit Anis. 250 *g* Zucker und 6 Eigelb wird schaumig gerührt. Man fügt 250 *g* Mehl und 30 *g* gestoßenen Anis hinzu, sowie den Schnee der 6 Eier. Dann füllt man die Masse in eine schmale, länglichviereckige Blechpfanne und bäckt sie bei gelinder Hitze zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten schneidet man die Biskuit in schräge Scheiben, röstet diese im heißen Ofen auf beiden Seiten gelbbraun.

1991. Kleine Biskuits. Auf schwachem Kohlenfeuer schlägt man 6 Eier mit 133 *g* gesiebtem Zucker mit einem Schneebesen lauwarm und läßt die Masse unter fortwährendem Schlagen kalt werden, fügt 125 *g* feines Mehl hinzu, setzt kleine Biskuitfiguren auf einen halben Bogen Papier, besiebt sie mit Zucker, bäckt sie in nicht zu heißem Ofen und schneidet sie sofort vom Papier.

1992. Billigste Biskuits. Man rührt 500 *g* Zucker mit 5 Eigelb und so viel Milch, daß sich die Masse rühren läßt, schaumig, dann den Schnee der Eier, 8 *g* Soda oder Backpulver und $1\frac{1}{4}$ *kg* Mehl mit so viel Mehl darunter, daß man eine gewöhnliche Biskuitmasse bekommt, die man durch die Spritze preßt.

1993. Biskuit mit Schlagsahne. Man bäckt mit der Hälfte von einer der in Nr. 1987 oder 1988 angegebenen Massen in einer runden glatten Mehl-

speisenform eine Biskuittorte, macht auf der oberen Seite derselben, etwa 2 *cm* vom Rande entfernt, einen runden Einschnitt, höhlt die Biskuitmasse aus, überzieht sie mit einer Chokoladenglasur nach Nr. 1989 und bespritzt sie geschmackvoll mit weißer Eiweißglasur. Beim Anrichten füllt man Schlagsahne mit Vanille hinein, hebt die Biskuittorte auf eine Schüssel und bedeckt sie mit einer Kuppel von gegossenem oder gesponnenem Zucker.

1994. Mandelbiskuit. Man verwendet dazu 500 *g* mit einer halben Stange Vanille gestoßenen und gesiebten Zucker, 250 *g* mit Eiweiß gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, schlägt diese Masse vorsichtig auf dem Feuer und mischt dann behutsam 16 Eier, 375 *g* Maizena und Kraftmehl dazu, gibt die Masse in beliebiger Form auf Bleche und bäckt die Biskuit bei gelinder Hitze.

1995. Biskuit-Rolle. 3 Eier werden mit 70 *g* Zucker, der sehr fein gesiebt wurde, 30 Minuten nach einer Seite gerührt, dann gibt man nebst der abgeriebenen Schale einer Zitrone 70 *g* Kartoffelmehl und den Schnee der 3 Eier darunter. Diese Masse gießt man, so dick wie ein Strohhalm ist, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt dies 10—12 Minuten bei sehr mäßiger Hitze, streicht sofort beliebige Marmelade darauf und rollt den Kuchen noch im Ofen zu einer Rolle zusammen, die man dann in 2 Finger breite Streifen schneidet, flach jede Scheibe auf ein Blech legt, auf einer Seite glasiert und schnell im Ofen übertrocknen läßt.

1996. Feines Biskuit. Es gehören dazu 375 *g* Zucker, welchen man mit 1/2 Stange Vanille fein gestoßen und durchgesiebt hat, 12 Eier und 200 *g* Kraftmehl. Man rührt den Zucker zuerst mit 3 Eigelben und nach und nach mit den übrigen Eigelben recht schaumig, zieht den festgeschlagenen Schnee der Eiweißen, sowie das Kraftmehl leicht darunter und bäckt das Biskuit in einer mit Butter ausgestrichenen und mit feinem Zucker ausgestreuten Form 1 1/2 Stunde im gelind geheizten Ofen.

1997. Biskuit à la Creme. Man rührt das Gelbe von 4 Eiern mit 200 *g* Zucker zu Schaum, schlägt 1/4 *l* Sahne zu Schnee, läßt ihn auf einem Siebe ablaufen, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu Schnee und verrührt es mit dem Rahm und 100 *g* Mehl zu den Eiern und Zucker. Man füllt diese Masse in kleine Papierkapseln, siebt sie reichlich mit Zucker und läßt sie bei gelinder Hitze backen.

1998. Chokoladenrehrücken. Man treibt 160 *g* Butter flaumig ab, rührt nach und nach 240 *g* fein gestoßenen Zucker und 8 Eidotter 1/2 Stunde, vermengt es dann mit 120 *g* mit der Schale fein gestoßenen und passierten Mandeln, 120 *g* geriebener Chokolade und 1 Messerspitze feingeschnittener Zitronenschale und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß mit 80 *g* Semmelkrumen oder geriebenem Pumpernickel leicht ein, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestreute Rehrückenform füllt und bei geringer Hitze 3/4 Stunden in der Röhre backen läßt. Wenn dies geschehen ist, stürzt man den gebackenen Rehrücken und überzieht ihn nach gänzlichem Erkalten mit Chokoladenglasur. Wenn diese vollkommen trocken ist, spickt man den Rücken der Länge nach in 3 Reihen mit stiftlich geschnittenen Pignoli, abgezogenen und ebenso geschnittenen Pistazien und zwar geschieht dies, indem man mit einer Dressiernadel vorsticht und die Pistazien und Pignoli so weit hineindrückt, daß sie zwei Dritteile hervorstehen. Hat man weder Pistazien noch Pignoli, so nimmt man Stifte von abgezogenen Mandeln.

1999. Budapester Teegebäck. 80 *g* abgetriebene Butter wird mit 80 *g* Zucker, 2 Eidottern und 1 ganzem Ei nach und nach verrührt, 120 *g* Mehl mit 2 Messerspitzen Zimt, etwas Muskatnuß und 1 gestoßene Gewürznelke dazu gegeben, gut vermengt und zugedeckt an einen sehr kalten Ort gestellt. Wenn der Teig steif geworden ist, wird er auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, in Kartenform ausgestochen und ferner wie die „Gewürzkarten“ behandelt.

2000. Magdalenenküchelchen. Man rührt 500 *g* Butter mit 12 Eidottern zu Schaum und tut 500 *g* Zucker hinzu. Hierzu fügt man abgeriebene Zitronenschale, 125 *g* Korinthen, 66 *g* klein geschnittenen Zitronat, 66 *g* feingehackte und im Ofen hellgelb geröstete Mandeln, 500 *g* Mehl und einen steifen Schnee von 8 Eiern, streicht diese Masse einen schwachen Finger dick in kleine flache Förmchen und bäckt sie bei mittlerer Hitze.

2001. Hörnchen. Man rührt 65 *g* Butter mit 130 *g* Zucker schaumig, tut nach und nach 8 Eigelb und 1 ganzes Ei hinzu, mischt dann 2 *g* gereinigte Soda oder Backpulver, 4 *g* Vanillezucker und 325 *g* Mehl ein, formt davon Hörnchen, legt dieselben in Hagelzucker und setzt sie auf bestrichene Bleche, wo sie dann bei mäßiger Hitze gebacken werden.

2002. Karlsbader Ringeln. 160 *g* abgetriebene Butter wird mit 80 *g* Zucker, 1 Messerspitze fein geschnittener Zitronenschale und 6 hartgekochten, passierten Eidottern nach und nach verrührt, 240 *g* Mehl dazugegeben, gut vermengt und dieser Teig dann auf einem mit Mehl bestäubten Brett bearbeitet, worauf man ihn zugedeckt an einem kalten Orte rasten läßt. Nach ungefähr 1/2 Stunde wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 Messerrücken dick ausgewalkt, mit einem Krapfenausstecher runde Platten ausgestochen, welche man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aussticht, um daumenbreite Ringe zu erhalten. Die dadurch entstandenen Abfälle werden wieder zu einem Teig verarbeitet, welchen man zugedeckt an einem kalten Orte 1/4 Stunde rasten läßt, nach welcher Zeit man ihn 2 Messerrücken dick auswalkt und weiter nach obiger Angabe behandelt. Mittels eines Messers werden diese ausgestochenen Ringe auf einem mit Butter bestrichenen Blech nebeneinandergelegt, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Hagelzucker, gemischt mit grob geschnittenen Mandeln, bestreut und bei geringer Hitze blaßgelb gebacken.

2003. Spritzkuchen. Man macht einen Brandteig von 1/2 *l* Wasser, 125 *g* Butter, 500 *g* Mehl, 60 *g* Zucker. Sowie er sich von der Kasserolle löst, gibt man ihn in eine Schüssel, verrührt ihn mit 10 ganzen Eiern und 6 Eidottern, gibt etwas Salz und gestoßenen Zimt dazu und den Schnee der 6 Dotter. Die geschmeidige Masse gibt man durch eine Kuchenspritze in die steigende Butter, die so reichlich in einer Pfanne sein muß, daß die Kuchen darin schwimmen, wendet sie darin um und läßt sie schnell gar backen.

2004. Spritzkuchen auf andere Art. Man brennt 1/4 *l* Sahne mit 70 *g* Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, 250 *g* Mehl zu einem festen Brei in einer Kasserolle ab, verdünnt ihn, wenn er verkühlt, mit 5 ganzen Eiern, spritzt ihn, wie im vorhergehenden Rezept gesagt, in heißes Fett und bestreut die aus demselben gewonnenen Spritzkuchen heiß mit Vanillenzucker. Man gibt hierzu Schlagsahne.

2005. Salzstangen zu Tee oder Bouillon. 250 *g* Butter, 500 *g* Mehl knetet man mit etwas Salz, gibt dazu 20 *g* Hefen, in Milch gelöst, und verarbeitet

dies zu einem festen Teig, den man gehen läßt. Dann rollt man dünne Stangen
davon, bestreut sie mit Kümmel, Ei und Salz und bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe.

2006. Zuckerdütchen. 3 Eier, ebensoviel Gewicht Mehl, ebensoviel Zucker;
letzteren rührt man mit den Eiern 3/4 Stunden und fügt zuletzt das Mehl zu. Als-
dann läßt man ein Kuchenblech im Ofen heiß werden, überstreicht es mit weichem
Wachs oder frischer Butter und läßt es wieder kalt werden. Dann legt man kleine
Häufchen Masse darauf, streicht sie mit einem umgekehrten Löffel auseinander, so daß
sie die Größe einer kleinen Untertasse haben und bäckt sie bei mittlerer Hitze hellbraun.
Hat man sie heiß vom Blech losgeschnitten, so formt man sofort Dütchen davon,
streicht, wenn sie kalt sind, inwendig Creme, Schlagsahne oder Obstmarmelade hinein
und gibt sie sogleich zur Tafel. Die Düten ungefüllt, halten sich wochenlang frisch.

2007. Kölner Mazzen. 80 g Butter wird in kleine Stückchen zerpflückt,
mit 400 g feinem durchsiebten Mehl, 55 g Zucker, der auf Zucker abgeriebenen
Schale 1/2 Zitrone, 12 feingehackten bitteren Mandeln, etwas feinem Zimt, 1 Prise
Salz, Muskatblüte und Kardamom gut vermischt, 2 Eßlöffel voll Rum, 1 Eßlöffel
voll Rosenwasser, etwas Orangenblüten- und Pfirsichblütenwasser dazu getan, dieses
alles mit einer großen Gabel zu einem schlanken Teig verarbeitet. Hierauf wird der
Teig ziemlich dick ausgerollt, zusammengeschlagen und 1 Stunde kalt gestellt. Dann
wird der Teig mit leichter Hand dünn ausgerollt, runde Stücke oder schräge Vierecke aus-
gestochen, diese in heißem Schmalz gebacken, dann einige Minuten auf Löschpapier gelegt
und heiß, mit Zucker und Zimt bestreut, aufgetragen.

2008. Fenchel-Schnitten. 140 g Mehl, 105 g Zucker, 105 g Butter, 1 Ei
und gestoßener Fenchel, sowie etwas geriebene Zitronenschale verarbeitet man zu einem
Teig, rollt denselben aus, schneidet ihn in fingerlange, 2 Finger breite Streifen,
die man mit geschlagenem Ei bestreicht und bäckt.

2009. Schweizer Chokoladenbrot. Man mische 200 g Zucker mit dem
Schnee von 3 Eiweiß, 66 g gestoßenen Mandeln und 50 g geriebener Chokolade. Diese
Masse streicht man auf Oblaten, zerschneidet sie in längliche Stückchen und bäckt sie in
nicht zu heißem Ofen.

2010. Linzer Stangen. Man wirkt auf dem Brett einen Teig von 125 g
Mehl, 63 g Butter, ebensoviel Zucker, 3—4 Eidotter, etwas gestoßenen Zimt, formt
kleine Walzen, bestreicht sie mit Eiweiß, pudert sie mit Zucker und bäckt sie bei
mäßiger Hitze.

2011. Tannenzapfen. Man wirkt einen Teig von 125 g Butter, 500 g
Mehl, 125 g Zucker, 6 Eidotter, 1/8 l Milch, rollt ihn strohhalmdick aus, schneidet
von dem einen Ende 4 cm breite, 30 cm lange, nach dem andern Ende spitz zu-
laufende Streifen und wickelt diese dergestalt um eine 4 cm im Umfang habende
Walze von 8 cm Länge, daß man vom dicken Ende anfängt, bis zum spitzen Ende
fortfährt und hier den Teig schließt. Dann schneidet man die äußere Kante schuppen-
artig mit der Schere ein, und bäckt die Kuchen in Backfett zu goldgelber Farbe; man
füllt das Innere mit Konfekt oder Creme und garniert damit größere Backwerke.

2012. Walnußbrot. 500 g Walnüsse werden mit Eiweiß gut zerrieben;
dann setzt man 750 g feinen Zucker, etwas Zimt und Zitrone zu, rollt und sticht die
Masse zu Figuren aus, und überzieht sie mit Chokoladensauce.

2013. Schneebälle. Brandteig wird wie zu Spritzkuchen bereitet, dann
sticht man Häufchen von der Größe kleiner Äpfel und bäckt sie in mäßig heißem
Backfett. Sind sie gar, schneidet man an der Seite eine Öffnung, ohne das Stück
ganz los zu lösen, füllt den Inhalt mit Vanillencreme oder Schlagsahne, klappt
das Stück zu und bestreut die Bälle mit Puderzucker.

2014. Waffeln oder Eisenkuchen. Man braucht dazu viereckige oder runde
Waffeleisen. Die ersteren werden zum Backen der Hefen- oder Sahnewaffeln, die
letzteren zu den Zimtröhrchen und Eisenkuchen benutzt. Man muß das Eisen, ehe
man darin bäckt, gleichmäßig erhitzen, mit Papier auswischen und beim erstenmal,
ehe man die Masse hineinfüllt, mit einem Stück Speck bestreichen und auf offenem
Kohlenfeuer auf beiden Seiten backen.

2015. Holländische Waffeln. In 1/2 l Milch quirlt man 6 ganze Eier,
abgeriebene Zitronenschale, 30 g Zucker, 150 g feines Mehl,
etwas Salz und 125 g zerlassene Butter, läßt dies dann
1/2 Stunde stehen, damit das Mehl quillt. Der Teig wird
dann löffelweise in das Waffeleisen getan, dies geschlossen
und auf offenem Kohlenfeuer die Waffeln darin auf beiden
Seiten gebacken.

Längliches Waffeleisen.

Rundes Waffeleisen für herzförmige Waffeln.

Feines oder portugiesisches Waffeleisen.

2016. Abgerührte Waffeln. In 125 g Butter gibt man nach und nach
6 Eidotter und den Schnee der Weißeier, 70 g Zucker, 1/8 l Sahne, 125 g Weizen-
mehl, etwas Salz und Zimt und bäckt dies wie im vorhergehenden Rezept angegeben.

2017. Sahnen-Waffeln. In 1/2 l steife Schlagsahne gibt man 200 g Mehl,
2 Löffel Zucker und bäckt hiervon Waffeln, die sofort, wenn sie aus dem Waffeleisen
kommen, in einen Ofen zum Warmbleiben gestellt werden und wie alle aus flüssigem
Teig bereiteten Waffeln warm aufgetragen werden.

2018. Pomeranzenküchelchen. 2 Pomeranzen werden auf Zucker ab-
gerieben und mit 250 g feinem Mehl, 250 g Zucker, 2 Eiern und 2 Dottern zu einem
Teige zusammengesetzt. Diese Masse läßt man etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort
stehen, nimmt sie dann auf das Backbrett, rollt sie messerrückendick aus, sticht runde
Kuchen aus, bestreicht sie mit Sahne und Eidotter, bäckt sie und bestreut sie mit
Zucker und Zimt.

2019. Zimtröhrchen. Man nimmt 250 g Zucker, 500 g Mehl, 100 g Butter,
2 Eier, 2 Dotter und 8 g Zimt mit so viel Milch, daß es eine dickflüssige Masse
wird, dann werden von dieser Masse in einem Zimtröhreneisen nach Art der Waffeln
auf Kohlenfeuer dünne Oblaten gebacken und diese schnell um eine 3 cm starke Walze
gerollt, man kann dieselben als Dessert oder mit Schlagsahne geben.

2020. Zimtschnitten. Man zerschneidet einen messerrückendicken Butterteig in 2 Platten, die eine derselben bestreicht man mit Mandelcreme, deckt die andere darüber, fährt mit dem Rollholz leicht darüber, schneidet davon fingerdicke und fingerlange Streifen, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Hagelzucker, bespritzt sie mit Wasser und bäckt sie bei starker Hitze goldgelb.

2021. Chokoladenschnitten. Man gibt in eine tiefe Schüssel 160 g Butter, welche man ganz wenig rührt und vermengt diese nach und nach mit 160 g Zucker, 6 Eidotter, 160 g mit der Schale gestoßenen und passierten Mandeln und 160 g geriebener Chokolade, worauf man den Schnee von 6 Eiweiß mit 120 g Mehl leicht einmischt. Nun streicht man es auf ein mit Butter bestrichenes Blech stark messerrückendick auf und verfährt weiter wie bei Nr. 2020 angegeben ist, nur werden sie mit Chokoladenglasur überzogen. Dieser Teig darf nicht lange gerührt werden, da er sonst beim Backen zerfällt.

Zum drittenmal aufgerollter Teig.

2022. Anisschnitten. 3 Eidotter rührt man mit 125 g Zucker schaumig. Nach einer halben Stunde Rühren gibt man noch 3 Dotter, 190 g Mehl, 10 g gestoßenen Anis dazu. Aus diesem Teig macht man eine Rolle, die man mit zerquirltem Ei bestreicht und langsam im mäßig heißen Ofen backen läßt. Man schneidet den fertigen Kuchen in runde oder fingerlange Scheiben zum Gebrauch.

2023. Rädergebackenes. 250 g Butter rührt man zu Schaum, fügt 1/4 l saure Sahne, etwas Salz, 1 Löffel Zucker und 400 g Mehl dazu. Hiervon arbeitet man einen guten Teig ab, streicht ihn dünn auf ein Blech, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, radelt ihn mit dem Kuchenrädchen in viereckige Stücke und bäckt diese im Ofen.

2024. Rädergebackenes in Schmalz, auch Schürzkuchen genannt. 3 Eier zerquirlt man mit 3 guten Löffeln Zucker, 2 Löffel Rum, 200 g Mehl und macht hiervon einen weichen Nudelteig. Diesen rollt man fein aus, radelt ihn in 3 fingerbreite, 12—15 *cm* lange Streifen, die man in der Mitte nochmals 2/3 der Länge einschneidet, das eine Ende durch die Mitte durchzieht, so daß man einen länglichen Knoten erhält und bäckt diese Kuchen in steigendem Fett.

2025. Raute. Gut gesiebter Mohn, gestoßene Nüsse, etwas englisch Gewürz und ein wenig gestoßener Pfeffer werden mit Honig unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Man gießt die Masse heiß auf ein nasses Brett, rollt sie halb erkaltet mit einem feuchten Rollholz, schneidet mit einem feuchten Messer viereckige Stücke und läßt sie vollends erkalten.

2026. Mandelschnitten. Wenn man 160 g Vanillenzucker mit 1 Eiweiß und 160 g abgezogene, mit 1 Eiweiß sehr fein gestoßene Mandeln zusammen eine

Stunde gerührt hat, wird dieses mit 80 g sehr fein geschnittenem Zitronat gut vermengt, worauf man diese Masse fingerdick auf Oblatenstreifen auflegt und in der überkühlten Röhre auf einem Bleche trocknet. Wenn dies geschehen ist, werden die Schnitten abgenommen und nach gänzlichem Erkalten mit beliebiger Glasur überzogen.

2027. Punschschnitten. Guten Mürbeteig rollt man in 10 *cm* lange, 1/2 *cm* starke Platten aus, die man mit einem 1 *cm* breiten Rand versieht, im Ofen bäckt. Man verrührt Apfelmarmelade mit Rum oder Punschessenz, streicht dies auf den Teig und macht eine Punschglasur darüber, schiebt es nochmals in den Ofen und zerschneidet die langen Streifen dann in solche von 3—4 *cm* Breite.

2028. Mandelkränze. 125 g süße Mandeln, dazu 50 g bittere werden geschält gestoßen, auf dem Ofen getrocknet und mit 2 ganzen Eiern, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 35 g Butter verrührt, dann noch 4 Eier und 4 g Soda dazu getan und fest durchgearbeitet. Den Teig läßt man dann 1 Tag rasten, rollt ihn 1/2 *cm* dick aus. Nun sticht man mit einem Ausstecher oder mit 2 Weingläsern von verschiedener Größe Kränze von dem Teig, die man in siedendem Schmalz auf beiden Seiten bäckt und dann mit Zucker bestreut verbraucht.

2029. Wiener Plättchen. 250 g Zucker vermischt man mit der gleichen Quantität schaumig gerührter Butter, 250 g Mehl, 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb, den Schalen von 1/2 Zitrone. Wenn alles gut miteinander vermischt ist, gibt man den Teig löffelweise auf ein Backblech, bestreicht die Plättchen mit Ei und streut feingewiegte Mandeln und Korinthen darauf. Bei mäßiger Hitze bäckt man sie hellbraun.

2030. Windbeutel. Mit 250 g Wasser kocht man 125 g Butter, verrührt dazu 125 g feines Weizenmehl und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es sich vom Geschirr löst; vor dem gänzlichen Erkalten verrührt man nach und nach 4 Eier, feine Zitronenschalen und Muskatblüten dazu, gibt den Teig löffelweise ins Backfett und bäckt die Windbeutel bei schneller Hitze braun. Nach dem Erkalten schneidet man den oberen Deckel auf, füllt den Windbeutel mit gesüßter Schlagsahne oder mit Vanillencreme und legt den Deckel wieder darauf.

2031. Chokoladenspäne. Man rühre 250 g Zucker mit 3 Eiern und 2 Eidottern eine gute halbe Stunde, tut 125 g fein geriebene Chokolade dazu, streicht diese Masse messerrückendick auf große Oblaten, schneidet fingerbreite Streifen davon, legt sie auf ein heißes Blech und läßt sie bei ganz schwacher Hitze abtrocknen.

2032. Zitronenspäne. Man bereitet dieselben wie die Chokoladenspäne, nur nimmt man anstatt der Chokolade Zitronen.

2033. Hobelspäne. Man rührt 200 g Zucker mit dem Weiß von 2 Eiern, dem Saft von 2 Zitronen zu einer dickflüssigen Masse, streicht sie auf Oblaten, schneidet sie in 2½ *cm* breite und 11—13 *cm* lange Streifen, bäckt sie bei mäßiger Hitze und dann werden sie schnell über Walzen krumm gebogen. Man bestreut das Gebäck auch bisweilen mit feinstiftigen Mandeln und Pistazien.

2034. Spanische Hobelspäne. Man stößt 250 g Mandeln mit Eiweiß sehr fein, nachdem sie gebrüht und geschält worden, fügt die Hälfte so viel Zucker dazu,

etwas gestoßene Vanille und den steifen Schnee von 2 Eiweiß. Gut verrührt, gibt man die Masse auf Oblaten, schneidet sie, bäckt und rollt sie heiß über ein rundes Holz.

2035. Buttersterne. 250 *g* Butter rührt man zu Schaum, mischt 125 *g* Zucker, 1 Ei, 1 *l* saure Sahne, die abgeriebene Schale einer Zitrone darunter und fügt zuletzt 400 *g* feines Weizenmehl dazu. Man bereitet den Teig an einem kühlen Ort und gießt auch die Zutaten recht kalt hinein. Wenn alles gut gemischt ist, gibt man den Teig auf ein bemehltes Brett, walkt ihn fingerdick aus und sticht mit einem Ausstecher Sterne davon, die man mit grob gestoßenem Zucker und Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

2036. Vanillekränzchen. Auf ein Kuchenbrett tut man 200 *g* Zucker, 330 *g* Mehl und 250 *g* Butter, mengt es durcheinander und macht mit 1 Eigelb und dem Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel Vanillezucker einen Teig daraus, rollt ihn halbfingerdick aus und sticht mit einem Ausstecher Ringe aus, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellgelb. Wenn sie aus dem Ofen kommen, bestreut man sie mit Vanillenzucker, streicht Eingemachtes darauf und legt je 2 übereinander.

Ausstecher.

2037. Gewöhnliche Pfannkuchen. Man bereitet ein Hefenstück von 4 Löffel Wasser, 45 *g* Hefe, 1 Löffel Zucker, 750 *g* Mehl und läßt dies an einem warmen Ort aufgehen. Indessen quirlt man 4 ganze Eier mit 1 Tasse lauer Milch, 6 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Löffel Rum, Zitronenschale, Muskatblüte, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und mischt dies zu dem aufgegangenen Hefenstück. Nun wird der Teig mit einem Holzlöffel so lange geschlagen, bis er Blasen wirft, man läßt ihn zugedeckt gehen. Dann wird er auf einem Nudelbrett ausgerollt, in gleichen Entfernungen Häufchen Marmelade darauf getan, ein Teigstreifen darüber gelegt und mit einem Weinglas rund ausgestochen. Die Kuchen bäckt man n einer Kasserolle in Butter oder Schmalz.

2038. Faschingskrapfen. Ein Eßlöffel Butter wird mit 2 Dotter flaumig gerührt und 1 Löffel Zucker, etwas Salz, 1 *l* Mehl, Milch, 15 *g* aufgelöste Hefe dazu getan. Den Teig schlägt man gut ab, läßt ihn gehen, dann wird er ausgerollt und mit einem runden Ausstecher ausgestochen. In die Mitte der runden Platten gibt man einen Löffel Gelee oder Marmelade, gibt eine zweite Platte darauf, sticht diese zusammen nochmals aus, damit die Ränder fest aufeinander kleben und bäckt sie, nachdem sie hochgegangen sind, in steigendem Fett, doch so, daß sie von beiden Seiten braun werden und in der Mitte einen hellen Streifen haben.

2039. Kardamomkuchen. 4 ganze Eier werden mit 250 *g* Zucker zu Schaum geschlagen, gestoßener Kardamom, 250 *g* Mehl, 1 Löffel Rum darunter 1 Stunde lang gerührt. Von der Masse setzt man kleine Häufchen auf ein mit

Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie mit Zucker bestreut im mäßig heißen Ofen. — Dies gibt 40 Küchlein.

2040. Oblaten. 7 Eidotter verrührt man mit 125 *g* Zucker zu Schaum, fügt die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, $^1/_2$ *l* süße Milch, besser noch Sahne, und 375 *g* Mehl. Wenn alles gut verrührt ist, streicht man das Oblateneisen mit einem mit Butter befeuchteten Läppchen oder Pinsel aus, gibt einen Löffel von dem Teig hinein und bäckt sie über Holzkohlenfeuer auf beiden Seiten. Nach dem Herausnehmen legt man sie glatt auf einen Teller oder rollt sie warm zu Düten oder Rollen und gibt sie zu Eis.

Oblateneisen.

2041. Karlsbader Oblaten. $^3/_4$ *l* Mehl, 2 Eidotter, $^3/_4$ *l* gute Milch schlägt man fein ab. In einem Teller mengt man indessen 140 *g* gestoßene Mandeln mit 280 *g* Zucker und einer halben Stange gestoßene Vanille. Von dem zuerst bereiteten Teig gibt man 1 Löffel voll in ein Oblateneisen, bäckt sie auf einer Seite dunkel, auf der zweiten ganz blaß. Sind sämtliche Oblaten gebacken, so tut man eine nach der andern mit der blassen Seite in das Eisen zurück; auf die braune Seite streicht man Butter, gibt von dem gemischten Zucker und Mandeln einen Löffel voll darauf, deckt eine zweite Oblate mit der braunen Seite darauf und bäckt sie so doppelt zu schöner Farbe.

Honig-, Leb- und Pfefferkuchen.

2042. Schweizer Leckerli. Man bringt 500 *g* nicht zu dicken Honig mit 125 *g* Butter zum Kochen. Ist der Honig zu dick, so verkocht man ihn erst mit etwas Wasser unter Abschäumen; 500 *g* Mehl, 100 *g* gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Pomeranzen- und Zitronenschale und etwas Kardamom werden darunter verrührt, zuletzt 15 *g* in Rosenwasser oder Branntwein aufgelöste Pottasche. Diesen Teig läßt man 2 Tage stehen, rollt ihn dann fingerstark aus und schneidet oder formt daraus beliebige viereckige oder runde Stücke und bäckt sie auf einem schwach gebutterten Blech.

2043. Österreichischer Pfefferkuchen, Springerl. Man verkocht $^1/_4$ *l* Honig, schäumt ihn ab, dazu 125 *g* Zucker, 4 *g* Zimt, 4 *g* gestoßene Nelken, den Saft und die Schale einer Zitrone, 2 Eßlöffel Rum. Man läßt diese Mischung erkalten, rührt darunter 250 *g* Mehl, das man leicht mit dem Löffel hin und her unter die Masse rührt, läßt den Teig einige Stunden stehen, knetet ihn alsdann, läßt ihn über Nacht stehen, rollt ihn fingerdick aus und schneidet ihn in beliebige Formen, die auf einem Blech bei mäßigem Feuer gebacken werden.

2044. Russischer Honigkuchen. Man verkocht Honig mit Butter, löst Pottasche auf, 30 *g* auf 250 *g* Butter und mischt diese während des Erkaltens darunter, dann fügt man 6 zerquirlte Eier, 750 *g* Weizenmehl und allerlei Gewürz, sowie Zitronenschale und Zitronat darunter, rührt alles nach einer Seite hin, läßt die Masse bis zum andern Morgen ruhen und bäckt sie in einer gebutterten Form eine Stunde bei gelindem Feuer.

2045. Russischer Pfefferkuchen. 1 *kg* Sirup wird zum Kochen gebracht, abgeschäumt und auf 1 *kg* trockenes Weizenmehl gegossen, dazu 30 *g* in Branntwein aufgelöste Pottasche. Nachdem man die Masse gut untereinander gearbeitet, schüttet

man 125 g süße Mandeln, gehackte Zitronenschale, Zitronat, 1 Prise von jedem der folgenden Gewürze: Ingwer, Nelken, Kardamom, Pfeffer und Piment. Aus dieser Masse knetet man einen Teig, formt ihn zu einem Brot und läßt ihn 2—3 Tage am warmen Ort stehen. Dann zerschneidet man den Teig in beliebige Stücke, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, gibt darauf ganze oder gestiftelte Mandeln und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

2046. Thorner Pfefferkuchen. Man verkocht 500 g Honig mit 500 g Zucker, schäumt die Masse ab und rührt sie, vom Feuer genommen, so lange, bis sie lauwarm ist, dann fügt man unter beständigem Rühren 100 g feingehacktes Zitronat, 500 g feingehackte Mandeln, 50 g Zimt, 10 g Nelken, 12 gestoßene weiße Pfefferkörner, etwas Muskatnuß, 500—700 g gesiebtes Roggenmehl und die fein gehackte Schale von 2 Zitronen und 1 Pomeranze zu, löst in 1 Glas Arak oder reinem Branntwein 16 g Pottasche auf und gießt sie darüber, bearbeitet und schlägt die Masse mit dem Holzlöffel tüchtig, bis sie Blasen wirft, zu einem dünnen Teig, diesen läßt man über nacht am warmen Ort gären, dann stellt man ihn 3 Stunden in den Keller, holt ihn heraus und wirkt alsdann auf einem mit Mehl bestreuten Brett den Teig, den man teilt und fingerdick ausrollt, in große Vierecke schneidet, mit Eiern bestreicht und mit Mandeln verziert oder wenn er in nicht zu heißem Ofen gebacken ist, mit Zuckerguß bestreicht.

2047. Brauner Nürnberger Lebkuchen. Man kocht 1 l Honig mit 250 g Zucker, läßt dies fast kühl werden und gibt schnell 1 kg Mehl dazu. Hieraus knetet man einen festen Teig, den man 2 Tage stehen läßt. Mit 250 g aufgelöstem Zucker werden indessen 500 g fein geschnittene Mandeln geröstet, gibt sie unter den Teig, wie auch 125 g kandierte Pomeranzenschale, 2 g Nelken, 60 g Zimt, 8 g Kardamom, 125 g Zitronat, 2 Messerspitzen Pottasche, in Arak aufgelöst. Alles wird schnell durcheinander gerührt, 3 mm dick ausgerollt, in viereckige Stücke geschnitten, mit Zitronat belegt und bei guter Hitze schnell am nächsten Tag gebacken.

2048. Weißer Nürnberger Lebkuchen. Man schlägt 10 Eier mit 500 g Zucker schaumig, gibt 250 g geröstete, gehackte süße Mandeln, 12 g Zimt, 6 g gestoßene Nelken, 4 g Kardamom, 70 g Zitronat, 70 g kandierte Orangenschale, abgeriebene Zitrone, etwas Muskatnuß, 5 g Hirschhornsalz und 500 g feines Mehl dazu; man rührt die Masse nach einer Seite, bis sie Blasen wirft, legt auf ein mehlbestreutes Blech länglich viereckige Oblaten, streicht die Masse darüber, belegt sie mit Zitronat, bestreut sie mit Puderzucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

2049. Baseler Gewürzkuchen. Es gehören dazu 750 g gestoßener Zucker, 250 g Schleuderhonig, 1½ kg Mehl, 250 g grob gehackte Mandeln, 250 g Pomeranzenschale, 250 g Zitronat, beides würflig geschnitten, 4 g gestoßener Zimt, 4 g gestoßene Nelken, etwas Muskatblüte und 16 g in Franzbranntwein aufgelöste Pottasche. Man läßt den Honig mit dem Zucker aufkochen, schüttet die hellgelb getrockneten Mandeln hinein und rührt die Gewürze und, wenn es abgekühlt ist, die Pottasche, das Mehl und 1 Glas Kirschwasser dazu. So lange die Masse noch warm ist, rollt man sie dick aus, schneidet Vierecke oder runde Scheiben davon, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie bis zum andern Tage stehen. Sie werden dann bei gelinder Hitze braun gebacken. Man kann sie mit einer Schneeglasur überstreichen.

2050. Chokoladenpfefferkuchen. 500 g feine ungeschälte Mandeln, 500 g gestoßener Zucker und etwas Wasser werden auf dem Feuer zu Brei verrührt, darunter 100 g geriebene Chokolade und klein gehackte Zitronenschale von 2 Zitronen, 60 g Zimt. Man rührt diese Masse über dem Feuer bis sie anfängt feucht zu werden, so daß der Brei sich verarbeiten läßt und unter Hinzufügung von sehr wenig Mehl rollt man ihn auf einem mehlbestreuten Brett aus, sticht mit dem Leckerli längliche, abgerundete Vierecke ab und bäckt sie, mit Eiweiß und Zucker bestrichen, in mäßig warmem Ofen auf einem mit Butter bestrichenen Blech.

2051. Moppen. Man schlägt 6 Eier mit 500 g Zucker und 250 g gekochtem, ausgekühltem Honig, 3 g gestoßenen Zimt, 3 g gestoßenen Nelken, abgeriebener Zitronenschale und 10 g Pottasche, in Milch aufgelöst. Dies alles verarbeitet man mit 750 g Mehl zu einem glatten, festen Teig, den man fingerdick ausrollt und in kleine, länglich viereckige Streifen schneidet, auf jedes Stücklein drückt man eine halbe abgeschälte Mandel und bäckt die Moppen hellbraun.

2052. Weiße Pfeffernüsse. Man verrühre 4 Eier, 500 g gesiebten Zucker, 100 g fein geschnittenes Zitronat, je einen Teelöffel gestoßene Muskatblüte, Zimt, Nelken, weißen Pfeffer und 15 g in Arak aufgelöste Pottasche. Dann verarbeitet man die Masse mit 500 g feinstem Mehl zu einem Teige, von dem man auf dem Backbrett Pfeffernüsse formt, die man dann hellgelb bäckt.

2053. Braune gewöhnliche Pfeffernüsse. 750 g brauner Sirup wird mit 125 g Butter aufgekocht, und nach dem Verkühlen 1 kg halb Roggen-, halb Weizenmehl, gestoßener Anis, Koriander, Zimt und 30 g aufgelöste Pottasche dazu gerührt. Einen Tag läßt man dem Teig Ruhe zum Gehen, knetet ihn dann tüchtig durch, formt ihn zu Pfeffernüssen, die man auf einem mit Butter bestrichenen und bemehlten Blech bäckt.

2054. Braunschweiger Honigkuchen. Man nehme 1¼ kg feines Mehl, 500 g Honig, 500 g Zucker, 360 g ungesalzene Butter, ½ Teelöffel Pottasche, 100 g geriebene süße Mandeln, gestoßenes Gewürz, Nelkenpfeffer, Kardamom, Zimt und 20 g Rosenwasser, in letzterem löst man die Pottasche auf. Nachdem man den Zucker und Honig mit etwas Wasser aufgelöst und gekocht hat, mischt man alle Zutaten unter fleißigem Rühren zusammen, läßt die Masse auskühlen, gibt dann die Pottasche und das Mehl dazu und läßt den steifen Teig 2—3 Tage ruhen. Dann streicht man den gut durchgekneteten Teig 2 Finger dick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt ihn bei scharfer Hitze braun, bestreicht ihn mit Honigwasser und schiebt ihn zum Trocknen noch einmal in den Ofen.

2055. Spekulatius. Man verarbeitet 1 kg Sana (Kunstbutter) mit 2½ kg Mehl, 1¼ kg Zucker, 10 Eier und 8 g Zimt und Nelken, gestoßen. Den gut gekneteten Teig rollt man fingerdick aus, formt mit dem Ausstecher verschiedene beliebige Figuren, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Kuchenblech hellbraun aus.

2056. Lebzelte. Man läßt 250 g Honig mit 100 g Zucker aufkochen, auskühlen, vermischt dies mit 1 Eßlöffel Franzbranntwein, Gewürz und Pomeranzenschale, zuletzt 250 g gesiebtes, feines Mehl, schlägt den Teig glatt und locker, läßt ihn über Nacht verdeckt stehen, rollt ihn dann fingerdick aus, sticht davon kleine runde Kuchen aus, bestreicht sie mit Eiweiß und Zucker und läßt sie auf dem Kuchenblech backen.

Grüne Gemüse, Wurzeln, Knollen usw.

2057. Beachtung beim Kochen der Gemüse. Bei den Gemüsen ist vorzüglich darauf zu sehen, daß sie recht frisch und, wenn eingemacht, recht reinlich gehalten sind. Was abgekocht wird, muß in gut kochendem, gesalzenem Wasser schnell gekocht und nicht zugedeckt werden und beim Verbinden des Gemüses mit Mehl nehme man nicht zu viel davon und rühre dasselbe danach nicht um. Wo Petersilie zugefügt werden soll, darf dies erst kurz vor dem Anrichten geschehen, da sie sonst Farbe und feinen Geschmack verliert. In Küchen, wo man statt Butter oder Fett mit Mehl, Speck ans Gemüse nimmt, schneidet man denselben in Würfelchen, bratet ihn mit Mehl und feingeschnittenen Zwiebeln gelb und kocht das Gemüse hiermit durch. Auch macht man statt Braunmehl-Verbindung in vielen Küchen eine Sauce, bestehend aus auf Feuer abgerührter Butter mit 1 Eßlöffel von fein geschnittener Zwiebel, ebensoviel Mehl und fein gehackte Petersilie und Fleischbrühe, welches 1/4

Spargelservice mit Sauciere.

Spargel.

Stunde dämpfen muß. An einigen Gemüsen paßt etwas gestoßene Muskatnuß, doch ist diese mit großer Vorsicht zu gebrauchen. An junge Gemüse nimmt man statt Mehl in Butter geröstete Semmelkrume. Statt Fleischbrühe kann man Fleischextrakt mit Wasser und Maggiwürze anwenden.

2058. Stangenspargel. Beim Einkauf des Spargels sehe man darauf, daß er frisch gestochen sei, weiße Köpfe habe und sich wie Glas bricht. Er wird geschält und gewaschen, in Bündeln von 10—12 Stück zusammengebunden, in mäßig gesalzenes, kochendes Wasser flach gelegt nd darin schnell weich gekocht. Alsdann hebt man sie mit einer Gabel, die Bündel am Faden fassend, heraus, läßt sie etwas ablaufen, durchschneidet die Fäden mit einer Schere, entfernt dieselben und richtet den Spargel sehr heiß auf einer Schüssel an. Man gibt dazu braune Butter, oder eine holländische Sauce. Auch mit Öl und Essig kann der Spargel verspeist werden. In der Regel gibt man keine Garnitur dazu, will man aber eine dazu verwenden, so würden Kotelettes, gebratene Kalbsmilch, gebratene Hühner, aufgeschnittener geräucherter Lachs, roher Schinken oder Zervelatwurst am passendsten sein, doch müssen die Beilagen besonders angerichtet werden.

Spargelheber.

Spargeluntersatz.

2059. Brechspargel. Nachdem der Spargel geschält ist, wird er zwei- bis dreimal schräg durchschnitten oder gebrochen, gewaschen, mit etwas Salz und Wasser weich gekocht. Dann schwitzt man 2 Löffel Mehl in Butter, kocht mit weißer Bouillon davon eine seimige Sauce, gibt 2 Messerspitzen voll Zucker dazu, den Saft einer Zitrone, zieht sie mit 2 Eidotter ab, vermischt den Spargel damit und läßt ihn darin ziehen. Man richtet das Gemüse an, garniert es mit Semmelklößchen, gefüllten Krebsnasen, Krebsschwänzen und beträufelt es mit Krebsbutter. Doch kann man auch die Garnierung unterlassen, und gibt statt dessen dazu Tauben oder Backhähnel.

2060. Gebackener Spargel, französisch. Schöner, dicker Spargel wird geputzt, geschält, das holzige Ende abgeschnitten, in Bündel gebunden und in siedendem Salzwasser einigemal aufgekocht; dann hebt man ihn heraus, übergießt ihn mit kaltem Wasser, trocknet ihn vorsichtig mit einem Tuche ab, bindet immer 4 bis 5 Stangen zusammen, taucht sie in einen aus Wein, Öl, Mehl und Salz bereiteten Teig und bäckt sie schön braun in Butter, garniert die Spargel mit Petersilie und gibt sie als hors d'oeuvre.

2061. Englisches Spargelgemüse. Mittlerer Spargel wird in Stücke von der Größe eines Fingergliedes geschnitten und in siedendem Salzwasser abgekocht. Indessen röstet man Semmelscheiben auf beiden Seiten in Butter, tut dieselbe in die Mitte einer Schüssel, richtet darauf den gut gekochten Spargel an, garniert ihn rings herum mit verlorenen Eiern oder mit Spiegeleiern und gießt die braune Butter darüber.

2062. Spargel au gratin. Stangenspargel wird geputzt, gewaschen, in Bündel gebunden, in siedendes Salzwasser gelegt und gekocht. Indessen bereitet man eine Béchamelsauce, mit welcher man eine tiefe Pastetenschüssel bestreicht, darauf legt man eine Schicht Spargel, bedeckt diese wieder mit der Sauce und fährt so abwechselnd fort, bis Spargel und Sauce verbraucht sind. Obenauf streut man geriebenes Weißbrot, beträufelt die Speise mit zerlassener Butter und stellt sie auf einen Dreifuß in den Ofen oder auf Kohlenfeuer; in letzterem Falle muß man das Gefäß fest verschließen und auf den Deckel glühende Kohlen tun. Es bildet sich oben eine bräunliche Kruste. Auf diese Weise bereitet, ist der Spargel sehr schmackhaft.

2063. Französischer Brechspargel. Man bereitet eine Sauce von zerlassener Butter, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Kerbel, etwas weißem Pfeffer und Salz mit 1/4 l Fleischbrühe und läßt den auf gewöhnliche Art blanchierten Brechspargel in dieser Sauce eine Weile dünsten.

2064. Gemischtes Spargelgemüse. Der Spargel wird in kleine Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht.

Junge Mohrrüben werden in kleine Scheiben geschnitten und in Wasser gekocht. Junge grüne Erbsen werden in zerlassener Butter mit $^1/_4$ l Fleischbrühe, 2 Teelöffel Zucker und $^1/_2$ Teelöffel Salz aufgestellt; die Mohrrüben und der Spargel zugemengt, etwas von dem Spargelwasser darangegossen und die Sauce durch in Butter geröstete Semmel dicklich gemacht. Hierzu als Beilage Omelettes oder Wiener Backhähnel.

2065. Grüne junge Erbsen. Die frisch aus den Schoten gepahlten jungen Erbsen werden gewaschen, mit Butter, einem Stück Zucker und sehr wenig Wasser zum Feuer gestellt und unter öfterem Umschwenken weich geschmort. Zum Seimigmachen tut man etwas geriebene Semmel oder 1 Teelöffel voll in Wasser aufgelöstes Mehl daran, und läßt es damit verkochen. Nach Belieben kann man auch etwas gewiegte Petersilie mit durchschwenken.

2066. Grüne Erbsen à l'Anglaise. Die ausgehülsten, verlesenen und gewaschenen grünen Erbsen kocht man in hinreichend kochendem Wasser mit Salz rasch weich (sie müssen schön grün bleiben), schwenkt sie, nachdem sie rein abgetropft sind, nur mit recht frischer Butter durch, würzt sie mit Pfefferminze und garniert sie mit in Butter gebratenen dreieckigen Semmelcroutons.

2067. Grüne Erbsen à la creme. 60 g frische Butter wird mit einem halben Löffel Mehl durchgeknetet, in einer Kasserolle läßt man sie dann zergehen und fügt 2 l grüne Erbsen dazu und kocht sie mit einem Sträußchen grüner Petersilie, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer ohne Wasser langsam weich. Dann fügt man $^1/_4$ l süße Sahne, 1 Teelöffel Zucker dazu und schwenkt die Erbsen darin vor dem Anrichten gut durch.

Erbse oder Schote.

2068. Grüne Erbsen mit Speck auf französische Art. Man schneidet 205 g geräuchertes Schweinefleisch und Speck in kleine Würfel und röstet dies mit etwas Butter. Die Fettwürfel nimmt man dann heraus, rührt einen Eßlöffel Mehl in das Fett, rührt es mit Fleischbrühe glatt, gibt nun die Erbsen und Fleischwürfel dazu, ebenso Petersilie und eine Zwiebel und läßt das Ganze weich dämpfen.

2069. Püree von grünen Erbsen. Ältere mehlige grüne Schotenkerne setzt man mit Butter, 80 g auf 1 l Erbsen gerechnet, zum Feuer mit Petersilie, deckt den Topf zu und läßt den Inhalt unter häufigem Schütteln $^1/_4$ Stunde schmoren, gießt dann Fleischbrühe zu und läßt die Kerne ganz weich kochen. Dann streicht man sie durch ein Sieb, fügt etwas Fleischbrühe dazu, sowie 1 Löffel Zucker, etwas Salz, verkocht das Püree und legiert es mit 2 Eidotter und etwas Sahne.

2070. Grüne Erbsen mit Stockfisch, sächsisch. Die Erbsen werden wie in Nr. 2057 weich gedünstet, der in Salzwasser abgekochte Stockfisch wird von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt und in der zerlassenen Butter eine Weile gedünstet, worauf man ihn mit den Erbsen vermischt.

2071. Junge Erbsen mit Krebsen. Krebse werden auf gewöhnliche Art in Salzwasser gesotten, und das Fleisch derselben unter die grünen, mit etwas Butter, Zucker, einer Prise Muskatnuß und einer Prise Salz, gedünsteten Erbsen vermengt. Man garniert die Schüssel mit gefüllten Krebsnasen und Schwänzen.

2072. Zuckerschoten. Diese werden wie Bohnen abgezogen, in Stücke geschnitten und die Fäden noch einmal abgezogen. Dann wäscht und blanchiert man sie, kocht sie alsdann mit wenig Wasser, reichlich Butter und einem Stück Zucker weich, macht sie mit etwas heller Mehlschwitze seimig und fügt das fehlende Salz hinzu.

2073. Grüne junge Erbsen mit Karotten. Zur Zeit der frischen grünen Erbsen sind auch die Mohrrüben noch sehr zart und werden deshalb mit den Erbsen zusammen weich. Die Mohrrüben oder Karotten werden geputzt, in runde Scheiben geschnitten, gewaschen und dann mit den ebenfalls gewaschenen Erbsen mit Butter, Zucker und etwas Wasser weich geschmort. Dann schwitzt man 1—2 Löffel Mehl in Butter, macht das Gemüse damit seimig, und tut zuletzt etwas gehackte Petersilie daran. — Sind die Mohrrüben nicht mehr ganz jung, so kocht man sie zuerst für sich allein 1 Stunde vorher mit Wasser und etwas Butter weich, mischt sie nachher zu den in Butter und wenig Wasser mit etwas Zucker gedämpften Erbsen, und gießt entweder etwas seimige Fleischbrühe zu dem Gemüse oder Maggiwürze; man verdickt die Brühe mit einer glatt verrührten Mehlschwitze, läßt das Ganze noch eine Zeitlang zusammen kochen und würzt es mit Salz und Petersilie. Als Beilage eignen sich Omelettes.

Möhre „Non plus ultra“.

2074. Junge Mohrrüben. Man putzt die ersten jungen Mohrrüben, zerschneidet sie aber nicht, wäscht sie sauber und schmort sie ganz mit Butter, Zucker und ein wenig Wasser weich. Die Sauce macht man mit in Butter gerösteter Semmelkrume seimig und tut etwas frische, gehackte Petersilie daran. Sind die Mohrrüben älter (im Winter), so schneidet man sie in feine längliche Streifen und kocht sie in Wasser weich, gießt dies ab, gibt Butter in die Kasserolle und behandelt sie wie vorher angegeben wurde. Mohrrüben wie auch junge Erbsen schwenkt man während des Kochens häufig, um sie vor dem Anbrennen zu hüten. Ist die Flüssigkeit verkocht, so gieße man nur immer wenig, aber öfter Fleischbrühe nach, das Gemüse verliert an Geschmack, wenn es in Wasser kocht. Statt der Fleischbrühe nehme man an alle Gemüse, wenn man erstere nicht hat, Armours oder Liebigs Fleischextrakt oder Maggis Würze.

2075. Mohrrüben mit Milch. Man schneidet die Mohrrüben, wenn sie geputzt und gewaschen sind, in Scheiben, und kocht sie mit etwas Butter, ein wenig Zucker und wenig Wasser beinahe weich. Alsdann gießt man etwas Milch dazu und kocht sie darin vollends weich, macht die Sauce mit einer gelben Mehlschwitze seimig und läßt die Mohrrüben damit durchkochen. In dünne Scheiben geschnittenes, in Eier paniertes, ausgebackenes Rindfleisch eignet sich als Beilage.

2076. Junge Mohrrüben mit Spargel. Die jungen Mohrrüben werden geputzt und weich gekocht; geputzter Spargel wird in 2 *cm* lange Stücke geschnitten, in Wasser und Salz weich gekocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag getan. Dann kocht man mit Weißmehl und der Mohrrübenbrühe eine dicke Sauce, schwenkt diese mit den Mohrrüben, dem Spargel, einem Stück Butter und etwas Zucker durch und gibt eine Garnitur von Kalbsgehirn, Kotelettes, Brisolettes, Saucischen, Omelettes und dergleichen dazu.

2077. Püree von Mohrrüben. (Für Kinder und Kranke.) Die Mohrrüben werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit Salz und etwas Zucker langsam weich geschwitzt, durch ein Sieb gestrichen und beim Anrichten mit etwas Fleischbrühe, Maggiwürze und Butter heiß gerührt.

2078. Mohrrüben mit Kartoffeln und Rind- oder Hammelfleisch. Man schneidet die geputzten Mohrrüben in 2 *cm* lange Streifen, kocht sie mit der fetten Rinds- oder Hammelbrühe und etwas Rindsfett weich, schwitzt dann Mehl mit Butter oder Fett, rührt die Mohrrübenbrühe damit klar, fügt gehackte Petersilie hinzu und läßt die Mohrrüben damit noch etwas kochen. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser und Salz weich, gießt sie ab und mischt sie unter die Mohrrüben. Hierauf richtet man beides entweder zu dem Rind- oder Hammelfleisch, welches man in Stücke geschnitten hat, an, oder gibt dies besonders dazu.

2079. Mohrrüben mit Kartoffeln. (In Volksküchen gibt man auf 100 *l* Mohrrüben 75 *kg* Kartoffeln.) Die Mohrrüben werden länglich geschnitten, mit kalter gewürzter Fleischbrühe aufgesetzt und darin weich gekocht, die in Salzwasser gekochten Kartoffeln darunter gemischt und zuletzt grüne, gehackte Petersilie beigefügt.

2080. Leipziger Allerlei. Junge grüne Erbsen, junge Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl, Morcheln, Kohlrabi, grüne Bohnen putzt man sauber und schneidet jedes auf seine Weise. Von dem Kohlrabi und den Mohrrüben schneidet man mit dem Fassonmesser hübsche Figuren. Dann kocht man die Gemüse mit wenig Wasser und Butter, jedes allein, weich, und läßt sie auf einem Durchschlag ablaufen. 30 Krebse werden gekocht aus den Schalen gebrochen, von diesen Krebsbutter gemacht. Diese wird mit 2 Löffel Mehl und 1/2 *l* Fleischbrühe zu einer kräftigen Sauce verkocht, in der kleine Semmelklöße gar gekocht werden. Einen Teil des Semmelkloßteiges braucht man zum Füllen der Krebsnasen, die man bäckt. Wenn alles vorbereitet ist, gibt man die Gemüse schön geordnet jedes für sich auf eine Schüssel, gibt die Krebsschwänze dazwischen, garniert die vielen Nasen herum und gibt die übrige Brühe und Krebsbutter darüber.

2081. Mohrrüben, französisch. Die Mohrrüben werden geputzt, gewaschen, in sehr dünne 2 *cm* lange Stückchen geschnitten und in Fleischbrühe weich gedämpft, dazu mischt man 1/2 Obertasse Weißwein, ein Bündel aromatische Kräuter, etwas Pfeffer, 1 Prise Salz und 1 Prise Muskatblüte. Die Brühe wird durch ein Stückchen in Mehl gerollte Butter seimig gemacht.

2082. Mohrrüben mit Reis, ostpreußisch. Reis quirlt man in Wasser mit Butter und Salz aus, Mohrrüben kocht man wie in Nr. 2081, vermischt beides, läßt es zusammen aufwallen und gibt es auf.

2083. Schwarzwurzel. Die Schwarzwurzel schmeckt, wohl zubereitet, dem Spargel sehr ähnlich. Um sie kochen zu können, putzt man sie recht sauber, schneidet die spitzen Enden unten fort, schabt die schwarze Rinde ab, legt sie 2 Stunden in kaltes Wasser mit Essig, damit sie weiß bleiben. Werden sie abgeschält der Luft ausgesetzt, so erhalten sie ein schwärzliches Aussehen. Man kocht sie in Salzwasser weich und gibt sie mit brauner Butter wie Spargel auf.

2084. Schwarzwurzeln à la creme. Die geputzten und in Essigwasser gelegenen Wurzeln schneidet man in fingerlange Stücke, setzt sie mit wenig gesäuertem Essigwasser zum Feuer und läßt sie mit etwas Salz weich kochen. Das Wasser muß sie stets bedecken, sonst werden sie blau. In einer Kasserolle schwitzt man 50 *g* Butter mit 2 Löffel Mehl, fügt 1/2 Tasse Milch, 1 Tasse von dem Wasser, in dem die Schwarzwurzeln gekocht werden, dazu, verkocht dies zu einem Creme, fügt Zitronensaft und etwas Pfeffer dazu und schwenkt hierin die Schwarzwurzeln. Man richtet sie bergartig an und garniert die Schüssel mit Semmelcroutons.

2085. Brokkoli, Spargelkohl. Die Blumen werden geputzt, ganz kurze Zeit in kaltes Wasser, hierauf in siedendes Wasser, dem man Salz und 25 *g* Butter zusetzte, gelegt, und in offener Kasserolle 12 bis 15 Minuten gekocht, mit einem Schäumer aus dem Wasser gehoben, dämpft man den Brokkoli noch 15 Minuten in Butter, der man 1 Prise Salz und etwas Muskatnuß zusetzte. Der Kohl muß weich sein, aber nicht zerfallen. Auf erwärmter Schüssel angerichtet, übergießt man ihn mit weißer Sauce, legt rings um das Gemüse geröstete Semmelcroutons und reicht Lammkoteletten dazu.

2086. Gebackene Schwarzwurzeln. Nachdem man die Wurzeln wie in der Nr. 2084 geputzt und gar gekocht hat, schneidet man sie in 6 *cm* lange Stücke, trocknet sie gut ab, taucht sie in einen Backteig, den man von 125 *g* Mehl, einem Eßlöffel Öl, 2 Eidottern und Wasser, sowie mit dem Schnee der Eier bereitet hat, bäckt sie in heißem Backfett zu schöner Farbe und verwendet sie, um Schmorfleisch, Hammelkeulen usw. zu garnieren.

2087. Schwarzwurzel mit holländischer Sauce. Wird gekocht wie oben angegeben und dazu, wie bei Spargel, holländische Sauce bereitet.

2088. Schwarzwurzel à la maître d'hôtel. In Frankreich gibt man die wie in Nr. 2084 bereiteten Schwarzwurzeln mit Haushofmeister- oder mit Béchamelsauce.

2089. Junge grüne Bohnen, französisch. Die jungen grünen Bohnen werden von den Fäden befreit, in feine Streifen geschnitten, in einer Kasserolle mit kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag getan und mit kaltem Wasser abgespült. Dann schwenkt man die Bohnen mit einem Löffel weißer Sauce, einem Stück Butter, Pfeffer und gehackter Petersilie oder Pfefferkraut auf dem Feuer, bis sie heiß sind, und gibt sie nach dem Braten nur mit Semmelcroutons, vor dem Braten aber mit Fleischbeilage oder Hering.

2090. Grüne Bohnen à la poulette. Man nehme recht zarte, junge Bohnen, ziehe sie ab, wasche sie und koche sie in Wasser. Wenn sie weich sind, schwenke man sie in einer Kasserolle mit braunem Mehl, gehackten Zwiebeln, etwas Bouillon und

Salz. Die Sauce wird eingekocht, mit Eigelb, sowie ein wenig Essig und Zucker abgeschmeckt und in derselben die Bohnen 1/4 Stunde gedämpft.

2091. Brechbohnen (Volksküchenrezept). Man zieht die jungen Bohnen ab, bricht sie in mehrere Stücke, wäscht sie und läßt sie in vollem siedenden Wasser 1/4 Stunde kochen. Dann schüttet man die Bohnen auf einen Durchschlag, und, wenn sie abgelaufen sind, kocht man sie mit gut ausgebratenem Rinder- oder Bratenfett und etwas Bouillon weich, macht sie mit in Butter oder Fett geschwitztem Mehl seimig und tut zuletzt einige Stengel Bohnen- oder Pfefferkraut oder gehackte Petersilie hinzu. Man gibt dazu Hering, Rind-, Hammel- oder Schweinefleisch, auch kann man statt des gekochten Fleisches Hammel- oder Schweinskotelettes als Beilage geben. In der Berliner Volksküche werden die Bohnen in reiner Fleischbrühe gekocht und mit Kartoffeln vermischt. Zu 100 *l* 100 *kg* Bohnen, 75 *kg* Kartoffeln, 1 *kg* Salz, 1 *kg* Mehl, 1 1/4 *kg* Fett usw.

2092. Saure Bohnen. Man kocht die fein geschnittenen Bohnen in Wasser weich und gibt sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag. Alsdann schneidet man guten frischen Speck in feine Würfel, bratet diesen langsam hellgelb, nimmt die Grieven heraus und läßt in dem zurückbleibenden Fett 2 Löffel voll Mehl hellbraun werden, rührt es mit halb Wasser und halb Essig ab, gibt etwas Zucker hinzu, schmeckt die Sauce mit einer Prise Salz ab und läßt die Bohnen damit durchkochen. Nach Belieben kann man, wenn die Bohnen angerichtet sind, die Grieven darüber streuen.

Saturei, Pfeffer- oder Bohnenkraut.

Bohnenmesser.

2093. Bohnen mit Äpfeln. Man nimmt hierzu Schneidebohnen und kocht diese in Wasser weich. Währenddessen kocht man geschälte, in Viertel geschnittene und vom Kernhaus befreite Äpfel (ca. 3 Teile Bohnen und 1 Teil Äpfel) mit Wasser, Zucker und etwas Zitronenschale weich, aber nicht zum Zerfallen, weil sonst das Gemüse unansehnlich wird. 1 Löffel Mehl schwitzt man in Bratenfett, rührt es mit Wasser und etwas Essig klar, schmeckt es mit Salz ab und schüttet es über die Bohnen, die man damit durchkochen läßt. Alsdann mischt man die Äpfel samt ihrer Sauce, was jedoch nicht zu viel sein darf, darunter, läßt es zusammen aufziehen und richtet sie an.

2094. Schnittbohnen. Man zieht die Bohnen von beiden Seiten ab, schnitzelt sie recht fein mit einem Bohnenmesser, wäscht sie, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, blanchiert sie 20 Minuten in kochendem Wasser, läßt sie wieder abtropfen und bringt sie in eine Kasserolle, in der man 1—2 Eßlöffel Rinderfett oder Butter zergehen ließ. Nun deckt man den Topf fest zu und läßt die Bohnen unter öfterem

Schütteln des Topfes weich dämpfen, dann gießt man Fleischbrühe daran, tut einen Zweig Pfefferkraut und das notwendige Salz dazu und verdickt die Sauce durch eine goldgelbe Mehlschwitze. Man kann die Bohnen auch mit Ingwer und Pfeffer würzen. Als Beilage eignen sich neue Heringe und Kalbskotelettes.

2095. Saure und süße Schnittbohnen. Die Bohnen werden blanchiert und mit Wasser, Fett und Salz weich gekocht, dann gibt man daran etwas Kirsch- oder Pflaumenessig, Salz und Pfeffer. Ist das Gemüse gar, so verdickt man die Sauce mit sehr wenig in Butter geröstetem Mehl und gießt etwas Rotwein daran. Hat man keinen Obstessig, so fügt man einfachen Essig, ein Stück Zimt, 4—5 Nelken und nach Geschmack Zucker dazu. Als Beilage eignen sich Apfelschnitte, auch arme Ritter und Matjesheringe.

2096. Süddeutsche Art Schnitt- und Brechbohnen. Die Bohnen werden in gesalzenem Wasser völlig weich gekocht und dann in steigende, braune Butter getan, in der man sie einige Minuten ziehen läßt.

2097. Bohnen mit Béchamel. Man kocht die Bohnen in gesalzenem Wasser halb weich; bereitet eine Béchamelsauce von 60 *g* Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1/2 *l* Milch, etwas fein gehackte Zwiebeln und läßt in dieser die Bohnen noch 1/2 Stunde kochen.

Bohnen oder Fisolenschoten.

2098. Grüne Schwertbohnen. Man nimmt dazu die breiten unter dem Namen Schwertbohnen bekannten, schneidet sie recht gleichmäßig nachdem sie abgezogen sind, der Quere nach in längliche Vierecke, kocht diese wie die grünen Erbsen in kochendem Wasser mit etwas Salz gar und schwenkt sie mit Butter, gehackter Petersilie, etwas Pfeffer und einem Löffel weißer Sauce ab.

2099. Grüne Bohnen mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) Zutaten zu 100 *l* Gemüse: 100 *kg* grüne Bohnen, 75 *kg* Kartoffeln, 1 *kg* Salz, Bohnenkraut, 1 *kg* Mehl, Wurzelwerk und Zwiebeln zur Brühe, 1 *g* Pfeffer, 1 Bündchen grüne Petersilie. Man zieht die Fäden von den Bohnen, bricht sie in 2—3 Stücke, wirft sie einige Minuten in kochendes Wasser, gießt es ab, füllt gut mit Wurzelwerk und Zwiebeln verkochte klare Fleischbrühe auf, fügt Salz und Pfefferkraut hinzu und läßt die Bohnen weich dünsten. Dann entfernt man das Pfefferkraut, verdickt die Brühe mit einer Mehlschwitze, tut etwas Pfeffer hinzu, und nachdem man abgekochte, zerschnittene Kartoffeln untermischt hat, kann man vor dem Anrichten nach

Belieben gehackte Petersilie hinzutun. Hierzu Rindfleisch und gepökeltes Schweinefleisch.

2100. Saubohnen oder Puffbohnen I. Sie werden ausgehülst und, solange sie noch jung sind, mit der Haut in Wasser und Salz weich gekocht. Dann macht man mit Fleischbrühe und Weißmehl eine seimige Sauce, tut gehackte Petersilie dazu, läßt die Saubohnen in der Sauce noch kurze Zeit ziehen und legiert sie, wenn sie recht heiß sind, mit einigen Eigelben. Man gibt gekochten Schinken, mageren Speck, Schweinskotelettes usw. dazu.

2101. Puffbohnen II. Die großen ziemlich reifen, aber noch grünen weichen Körner der Puffbohne blanchiert man in Salzwasser und enthäutet sie. Dann gibt man Butter in eine Kasserolle, die Bohnen dazu, gießt etwas Fleischbrühe darauf und dünstet sie weich. Nun stäubt man wenig Mehl darauf, fügt eine Prise Pfeffer und 1 Teelöffel gehackte Petersilie daran, schwenkt die Bohnen gut durch und gibt sie auf.

Weißer Erfurter Kohlrabi.

2102. Junge Kohlrabi. Die jungen Köpfchen werden geschält, von den Blättern läßt man die Herzblättchen daran und kocht sie, in Scheiben geschnitten, weich; indes bereitet man eine dickliche, weiße Sauce von heller Mehlschwitze, 1 Prise Muskatnuß, Salz und Pfeffer, gießt daran etwas Fleischbrühe und dämpft die Kohlrabi noch eine Weile in dieser Sauce.

Kohlrabi „König der Frühen".

2103. Junge Kohlrabi mit Blätterhaschee. Man schält die Köpfchen, schneidet sie in Scheiben und dämpft sie in Butter oder Rindsfett weich. Indes streicht man die jungen Blätter ab, kocht sie eine Weile, nimmt sie dann auf ein Sieb zum Abtropfen, schreckt sie mit kaltem Wasser ab, weil sie sonst bitter sind, schneidet sie dann mit dem Hackmesser nicht zu fein, vermischt sie unter die Rübenscheiben, gießt Fleischbrühe daran, salzt und verdickt sie durch darüber gestäubtes Mehl.

2104. Kohlrabi mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) 4 *kg* Schweinefleisch, 4½ *kg* Rindfleisch, 6 Schock große Kohlrabi und 75 *kg* Kartoffeln auf 100 *l*.

Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kohlrabi werden mit kochendem Wasser gebrüht, abgegossen und in den Kessel getan, worin man vorher kräftige Fleischbrühe mit Fett und Mehl seimig gemacht hat. Während sie weich dünsten, blanchiert man die guten Blätter, die man von den Strünken befreite, wiegt sie nicht allzu fein mit zerhackten Zwiebeln unter Zufügung von Salz und fügt sie zu den Kohlrabi. Sind dieselben weich, so untermischt man sie mit gekochten, zerschnittenen Kartoffeln.

2105. Gefüllte Kohlrabi. Man wählt mittelgroße Kohlrabi, schält sie gut, stutzt sie hübsch rund zu, höhlt sie aus, nimmt aber erst oben eine dicke Scheibe ab, die man zum Deckel verwendet. Man kocht die ausgehöhlten Kohlrabi mit ihren Deckeln ¼ Stunde in Salzwasser; bereitet indes eine schmackhafte Fleischfarce, füllt damit die Kohlrabi, bedeckt sie mit den Scheiben, bindet sie fest und setzt sie dicht nebeneinander, mit den Deckeln nach oben, in eine Kasserolle, deren Boden man mit Speck- und Schinkenscheiben belegte, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe und läßt sie gut zugedeckt langsam dämpfen. Sind sie gar, richtet man sie auf einer tiefen Schüssel an, entfettet die Brühe, verkocht sie mit einer hellen Mehlschwitze, würzt sie mit wenig Muskatnuß, und gießt sie über die Kohlrabi. Hierzu gibt man Schinken oder Würstchen.

2106. Kohlrabi mit Milch. Die in Scheiben geschnittenen Kohlrabi läßt man ¼ Stunde in siedendem Salzwasser weich kochen, dann bringt man sie, nachdem man das Wasser abgoß, in siedende Milch, in die man 1 Stückchen Butter, 1 Prise Salz und 1 Prise Muskatblüte gab und die man mit einem Stückchen in Mehl gerollte Butter verdickt. Als Beilage passen: Hammel- und Kalbskotelettes, Saucischen, deutsches Beefsteak u. a. m.

2107. Cardi mit Markcroutons. Man entfernt alle grünen und innen hohlen Stiele und gebraucht nur die weißen, soweit sie fleischig sind, schneidet sie in etwa 9 *cm* lange Stücke und befreit diese von den an den Seiten befindlichen Stacheln. Dann läßt man den Cardi in kochendem Wasser mit Salz so lange kochen, bis sich die äußere faserige Haut abstreifen läßt, wirft ihn in kaltes Wasser und reibt die Fasern mit den Fingern rein ab. Nachdem man den Cardi nochmals rein abgewaschen, schneidet man Rindstalg und Wurzelwerk in Scheiben, läßt beides in einer Kasserolle eine Zeitlang schwitzen, tut ein paar Löffel Mehl dazu und rührt dies mit schwacher Bouillon oder Wasser und etwas Essig oder Zitronensaft klar. Sobald die Sauce aufgekocht hat, legt man den Cardi hinein, fügt Salz, ein Lorbeerblatt und eine Zwiebel hinzu und läßt ihn mit dem Kasserolledeckel bedeckt 2—3 Stunden langsam weich kochen. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen und richtet ihn auf einer runden Schüssel an, indem man die einzelnen Stücke gleichmäßig übereinander legt. Nun maskiert man den Cardi mit einer braunen Hascheesauce und umkränzt ihn mit Markcroutons, die man folgendermaßen bereitet: Einen Tag altes Weißbrot schneidet man in fingerdicke Scheiben und diese in längliche Vierecke oder Dreiecke, macht rings um den Rand mit der Messerspitze einen Einschnitt, bratet die Croutons in Butter von beiden Seiten gelbbraun und höhlt sie, nachdem man die Deckel abgehoben, aus. Nun läßt man 125 *g* gut gewässertes Rindsmark in Wasser mit Salz einmal aufkochen, schneidet es in kleine Stücke und legt diese recht heiß auf die Croutons. Man gibt zum Cardi die übrige Sauce in einer Sauciere extra. 4—5 Stauden würden zu einer Schüssel für 10 Personen ausreichen.

2108. Blumenkohl. Man befreit den Blumenkohl von allen großen und kleinen Blättern, zieht die Haut vorsichtig von den Stengeln, läßt ihn aber ganz, muß aber die Zwischenräume zwischen den einzelnen Rosen sorgfältig untersuchen, daß keine Raupe darin bleibt. Aus diesem Grunde läßt man ihn mit dem Stiel nach oben 1 Stunde in schwachgesalzenem Wasser wässern. Dann kocht man den Kohl in Wasser mit Salz, bis er weich ist, was, je nachdem er jung ist, 1/2—1 Stunde erfordert, legt ihn zum Abtropfen einige Augenblicke auf einen Durchschlag und richtet ihn, die Stiele nach innen, kuppelförmig auf einer runden Schüssel an. Mit etwas Blumenkohlwasser bereitet man eine weiße Sauce, verrührt ein Stück Butter und geriebene Muskatnuß darin, überfüllt den Kohl damit und gibt die übrige in einer Sauciere besonders. Man garniert den Kohl mit Kotelettes, Saucischen, gebackenen Hühnern, oder gibt geräucherten Lachs oder gekochte Pökelzunge dazu.

2109. Gebackener Blumenkohl, au gratin. Der Blumenkohl wird wie in Nr. 2108 in Wasser und Salz nicht zu weich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb getan. Mit dem Blumenkohlwasser bereitet man eine dicke Buttersauce, legt hierauf auf eine tiefe Schüssel oder in eine Assiette eine Schicht Blumenkohl, bedeckt ihn mit etwas Sauce, bestreut ihn mit geriebenem Parmesankäse, legt dann wieder eine Lage Blumenkohl, Sauce und so fort, bis man den Kohl in Gestalt einer Kuppel angerichtet hat, bestreicht ihn nochmals dick mit Sauce, bestreut ihn mit Parmesankäse und geriebener Semmel, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber und bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Garnitur ist dieselbe wie im vorigen Rezept.

2110. Gedämpfter Blumenkohl. Man zerteilt den Blumenkohl in kleinere Rosen, bringt sie in siedendes Salzwasser, in dem sie einigemal aufkochen, kühlt sie, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und bringt sie dann in eine Kasserolle mit einem Stück frischer Butter, deckt das Gefäß zu und läßt sie unter häufigem Schwenken weich dünsten. Man gießt etwas Fleisch- und Blumenkohlbrühe zu, würzt sie mit Muskatblüte, verdickt die Sauce mit etwas geriebener Semmel oder einem in Mehl gehüllten Stückchen Butter und gibt noch Semmelklößchen dazu. Hierzu passen gedämpfte Tauben oder Hühner.

2111. Blumenkohl mit Buttersauce. Man wirft mehrere gut geputzte Blumenkohlköpfe in siedendes Wasser, zu dem man Salz, ein nußgroßes Stück Butter und den Saft 1/2 Zitrone gefügt hat, läßt sie 1/2 Stunde lang darin weich kochen, dann auf einem Sieb abtropfen, richtet sie bergförmig, mit den Stielen nach unten, auf einer Schüssel an und übergießt sie mit der Buttersauce, welche man bereitet, indem man 250 *g* Butter zu Schaum rührt und nach und nach mit einem Löffel Mehl, 6 Eidotter, dem Saft einer halben Zitrone, 1 Prise weißen Pfeffer und 1/4 *l* von der Brühe, worin der Blumenkohl gekocht war, vermengt, das Ganze in das heiße Wasserbad stellt und mit einer Schneerute zu dickem Schaum schlägt. Hierzu paßt Kalbsfrikandeau.

2112. Blumenkohl auf italienische Art. Man nehme recht schöne, feste, weiße Blumenkohlköpfe, lasse sie ganz und lege sie beim Putzen immer gleich in frisches Wasser, bringe dann Salz, Zitronensaft und Butter (auf 2 *l* Wasser den Saft 1/2 Zitrone und 45 *g* Butter) zu Feuer, und gebe, wenn es kocht, den Blumenkohl mit den Köpfen nach oben hinein; ist er gar, so hebe man ihn auf ein Sieb, richte ihn auf einer Schüssel an, so daß alle Stiele untergeschoben sind, und serviere ihn heiß mit geriebenem Käse und Zitronenvierteln dazu. Beilage: Kotelettes.

2113. Blumenkohl mit holländischer Sauce. Man kocht ganzen oder in Rosen geteilten Blumenkohl so lange in Salzwasser, bis er weich ist. Hierauf bereitet man eine holländische Sauce wie zum Spargel, verlängert sie mit der Blumenkohlbrühe, legt den ganzen Blumenkohl, sowie auch die Röschen dicht nebeneinander auf die Schüssel, indem man ihn vorsichtig aus dem Wasser nahm, damit er recht trocken ist, übergießt sie mit der holländischen Sauce. Zum Blumenkohlkochen eignen sich die Töpfe mit durchlöcherten Einsätzen vorzüglich, weil man nicht notwendig hat, ihn auf ein Sieb zu schütten, sondern ihn in dem Einsatz bis zur Fertigstellung läßt, so daß er an Aussehen nicht verliert. Beilage: Geräucherte Zunge.

2114. Blumenkohl au four. Man bringt den in Salzwasser abgekochten Blumenkohl mit nach unten gerichteten Stielen auf eine Pastetenschüssel und übergießt ihn mit einer dicken Sauce, die man folgendermaßen bereitet: 20 *g* Butter, 1 Teelöffel Maggiwürze, 1/4 *l* Milch, 2 Löffel Mehl werden auf dem Feuer abgerührt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 2 Eiern legiert und mit Blumenkohlwasser ein wenig verdünnt. Hat man diese Sauce gleichmäßig auf den Blumenkohl gebracht, so bestreut man sie mit geriebener Semmel, Parmesankäse, betreufelt sie mit Krebsbutter, stellt sie auf einem Dreifuß in die Bratröhre und läßt eine Kruste backen. Beilage: Croquettes von Kalbfleisch.

2115. Gebackener Blumenkohl. Derselbe wird in einzelnen Rosen in Salzwasser weich gekocht, ausgekühlt, die einzelnen Stücke in einen Ausbackteig gehüllt und in steigendem Fett goldgelb gebacken, als Beilage zu Rindfleisch serviert.

2116. Spinat I. Nachdem der Spinat verlesen und gewaschen, brühe ihn in kochendem Salzwasser schnell ab. Dann übergieße ihn mit kaltem Wasser, damit der bittere Geschmack entfernt wird, drücke ihn aus und hacke ihn fein. Dämpfe eine Zwiebel in Butter weich, röste den Spinat etwa 10 Minuten darin, streue einen Löffel Mehl darüber, dünste dies unter beständigem Umrühren, würze mit Salz, Pfeffer, fülle mit Fleischbrühe auf oder mit Fleischextrakt und Wasser und lasse aufkochen. Etwas saurer Rahm ist gut daran.

2117. Spinat II. Der Spinat wird geputzt, indem man die Wurzeln und die Blätterstiele abschneidet; mehrere Male gewaschen und in vielem kochenden Wasser mit Salz weich gekocht, wozu je nach der Jahreszeit 10 Minuten bis eine Viertelstunde erforderlich ist. Damit er recht grün bleibt, tut man am besten, nur wenig auf einmal abzukochen. Dann gießt man ihn auf ein breites Sieb, spült ihn mit kaltem Wasser ab, preßt ihn trocken aus und hackt ihn entweder fein oder man streicht ihn durch ein Sieb. Hierauf schwitzt man 2 Sardellen, eine feingehackte Zwiebel in Butter oder Bouillonfett, tut ein paar Löffel Mehl dazu, läßt es einige Augenblicke braten, rührt den Spinat damit klar, verdünnt ihn etwas mit Fleischbrühe, tut das nötige Salz dazu und läßt ihn noch kurze Zeit auf dem Feuer anziehen. Der Spinat darf nicht zu dünn sein, sondern er muß sich auf der Schüssel beliebig hoch anrichten lassen. Man garniert ihn mit Kalbs-, Hammel- oder Lammkotelettes, mit Omelettes, Setzeiern, verlorenen Eiern, mit gebratener oder glasierter Kalbsmilch, Rindszunge, Saucischen oder auch nur mit aufgebratenem Rindfleisch, auch kann man abgerundete gebratene Kartoffeln dazu geben.

2118. Spinat als Volksküchenspeise. 100 *l* Spinat und 75 *kg* Kartoffeln. Man verliest den Spinat gut, indem man die äußeren Blätter verwirft und

von den anderen die Stiele abstreift. Alsdann wird er gewaschen, blanchiert, auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht, fein gewiegt und mit Fleischbrühe, etwas Butter, in der man eine gehackte Zwiebel dünstete, und einer Prise Muskatblüte vollends weich gedämpft, mit einer kleinen Mehlschwitze gebunden. Zu dem Spinat gibt man harte Eier, in Viertel geschnitten, oder Setzeier, gedämpftes Rindfleisch oder Roulade von Pökelfleisch.

2119. Spinatcreme. Nachdem der Spinat wie oben blanchiert und fein gewiegt ist, bereitet man eine Mehlschwitze und bringt in dieselbe, durch ein Haarsieb gestrichen, den Spinat, der auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren heiß erhalten wird, während man nach und nach so viel heiße Milch hinzu gießt, wie der Spinat annimmt, ohne flüssig zu werden. Man würzt ihn mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatblüte und legiert ihn mit Eidottern. Man garniert die Schüssel mit Semmelcroutons und Schinken

2120. Englischer, gebackener Spinat. Nachdem 1 *l* Spinat gewaschen, blanchiert, in Salzwasser weich gekocht und fein gehackt ist, wird er mit 6 Löffel geriebenem Weißbrot gemischt, ebenso mit 4 zerquirlten Eidottern, 100 *g* gereinigten Korinthen, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker, eine Prise gestoßenen Ingwer und 1 Prise geriebene Muskatnuß. Hierauf formt man ovale, flache Brötchen, die man mit geriebener Semmel bestreut und in Schmalz ausbäckt.

Riesenspinat (Viroflay).

2121. Spinat auf Schweizer Art. Spinat blanchiert man, drückt ihn aus, hackt ihn und dämpft ihn dann mit Butter, Salz, Fleischbrühe und etwas Muskatnuß dick ein. Indessen weicht man Semmel in Milch, drückt sie gut aus, fügt sie zu dem Spinat, ebenso 2 ganze Eier und 2 Dotter, verrührt dies alles auf dem Feuer, läßt es dann auskühlen und, nachdem man den Schnee der Eier hinzutut, füllt man alles in eine gut gebutterte Form und bäckt den Spinat 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze. Eine Béchamelsauce wird dazu gereicht.

2122. Spinat-Klöße. 500 *g* Spinat verliest man, kocht ihn und gießt ihn mit frischem Wasser auf. Nachdem er gehackt und durch ein Sieb gestrichen wurde, gibt man 100 *g* geriebene Semmel, 100 *g* Butter in eine Kasserolle, läßt die Semmel rösten, fügt den Spinat dazu, schwitzt ihn durch, gibt ihn dann in eine Schüssel zum Auskühlen und fügt nun 4 Eier, Salz, Muskat und noch 100 *g* geriebene Semmel dazu. Nachdem alles gemischt, formt man Klöße daraus, die man entweder in Salzwasser kocht oder paniert und in Fett bäckt.

2123. Spinat auf orientalische Art. Nachdem der Spinat wie in früheren Nummern in Salzwasser weich gekocht und fein gehackt ist, läßt man Fett in einer Kasserolle zergehen, dünstet darin eine gehackte Zwiebel, röstet etwas Mehl

hinein, verlängert die Brühe mit dem Spinatwasser, würzt sie mit Zucker, Salz und läßt darin den Spinat, gut verrührt, völlig gar kochen. Man garniert den Spinat mit harten Eiern oder mit Spiegeleiern.

2124. Spinatstrudel, Ravioli. Man bereitet dünne Eierkuchen, streicht darauf gekochten Spinat fingerdick und wickelt die Eierkuchen mit ihrer Füllung zusammen. Dann tut man sie in eine Mehlspeisenform, welche vorher mit Butter gehörig ausgestrichen wird. Diese Plinsen übergießt man mit folgender Sauce nach Verhältnis der Quantität oder der Größe des Backgeschirrs: 1/2 *l* guten Rahm, wozu 1 Löffel voll Mehl gequirlt wird, doch so, daß sich keine Klumpen bilden. Darin schlägt man 2 ganze Eier, fügt etwas Salz und Muskatnuß hinzu. Auf die Plinsen legt man noch einige kleine Stückchen Butter und läßt sie 1/2 Stunde backen. Beim Anrichten wird ein solcher Spinat nur mit dreieckig geschnittenen, in Butter geröstEteten Semmelcroutons garniert.

2125. Wirsingkohl. Man schneidet die Kohlköpfe nach Beseitigung der äußeren grünen Blätter in vier Teile, entfernt die Strünke, wäscht ihn und blanchiert ihn etwa 10 Minuten in Wasser und Salz. Dann gießt man ihn ab, schneidet ihn ein paarmal mit dem Messer durch, kocht ihn mit fetter Hammel- oder Rindsbrühe und dem nötigen Salz weich, tut etwas Weiß- oder Braunmehl dazu, läßt den Kohl nebst gestoßenem Pfeffer und Muskatnuß gut durchkochen und gibt ihn mit abgeschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln auf.

Wirsing „Non plus ultra“.

2126. Gedämpfter Wirsingkohl. Nachdem der Kohl zerteilt, von den harten äußeren Blättern, Strünken und großen Blattrippen befreit und mit siedendem Salzwasser blanchiert ist, übergießt man ihn mit frischem Wasser und läßt ihn abtropfen. Dann röstet man einen Löffel feingehackte Zwiebeln in Butter oder Rindsfett, tut den Kohl hinzu, würzt ihn mit Salz, Muskatnuß, weißem Pfeffer, übergießt ihn mit Fleischbrühe, dünstet ihn weich, stäubt etwas Mehl an und läßt ihn unter Umherschwenken noch kurze Zeit kochen. Man garniert ihn mit Bratwürstchen oder gibt dazu gekochten Schinken, Hammelkotelettes, Rind- und Hammelbraten.

2127. Wirsingkohl mit Rebhühnern. Die gesäuberten, ausgenommenen Rebhühner umbindet man mit Speck und dämpft sie in einer Braise von etwas Fleischbrühe, magerem Schinken, Wurzelwerk, einer Zwiebel und etwas Salz. Sobald sie weich sind, nimmt man sie heraus, gießt die Sauce durch und tut in dieselbe den blanchierten Wirsingkohl, den man kurz schmort, dann zerlegt man die Rebhühner und gibt sie, rings um den Kohl gelegt, zur Tafel.

2128. Wirsingkohl mit Reis, auf italienische Art. Sehr wohlschmeckend ist folgende Bereitungsweise: Man quillt Reis in Butter, Salz und Wasser aus, blanchiert und kühlt halbierten Wirsingkohl, den man dann gut ausdrückt. Dann läßt man in einer Kasserolle Butter steigen, schüttet in dieselbe den halb weich gekochten Reis und den Kohl, gießt Fleischbrühe an und läßt ihn gehörig weich dämpfen, gibt eine Prise Pfeffer und paniertes Rindfleisch dazu.

2129. Süßer Wirsingkohl. Man dämpft den Kohl wie in Nr. 2126, und fügt dann ein Stück frische Butter, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Prise Muskatnuß hinzu. Dazu gebratene Leber.

2130. Wirsingkohl mit Birnen, schlesisch. Derselbe wird wie in voriger Nummer bereitet, nur vermischt man ihn mit grünen Birnen, die man abschält, halbiert und mit etwas Wasser, Zucker, Zimt, einer Nelke und einem Gläschen Wein weich kocht. Hierzu Bratwurst oder Fleischrouladen.

2131. Wirsingkohl mit einer Farce und geräucherter Schweinsbrust, auch Hospoth genannt. Die Köpfe des Wirsingkohls, welche hierzu genommen werden, müssen nicht zu groß, aber doch derb sein und schön gelb aussehen. Man schneidet den Kohl in Viertel und löst den Hauptstrunk heraus; kocht ihn leicht in Salzwasser, welches man abgießt und schwemmt ihn dann mit frischem Wasser ab, das rein ausgedrückt wird. Nun nimmt man eine passende Kasserolle, welche sich gut umstürzen läßt, belegt diese auf dem Boden mit dünnen Speckscheiben, streicht eine leichte feine Farce von Kalb- und Schweinefleisch einen Finger dick hinein und legt die in Viertel geschnittenen Kohlköpfe rundherum. Dazwischen steckt man einige Stückchen der abgekochten Schweinsbrust und der Rand der Kasserolle wird ebenfalls stark mit Farce bestrichen. Man legt dann wieder eine Schicht Kohl und Schweinsbrust hinzu, die in den Zwischenräumen mit Farce ausgestrichen wird, und damit fährt man fort, bis die Kasserolle voll ist. Dann gießt man eine weiße, extra verfertigte Sauce darauf, so viel der eingelegte Kohl annimmt; deckt die Kasserolle wohl zu und setzt sie in eine heiße Röhre, wo sie bei nicht zu übermäßiger Hitze 2 Stunden stehen bleiben muß. Nun löst man mit einem Messer die Farce von den Seiten der Kasserolle und stürzt den Inhalt auf eine dazu passende Schüssel; nach dem Umstürzen gießt man noch etwas Sauce hinzu. Diese Sauce wird folgendermaßen bereitet: Man röstet nach Verhältnis des Kohls 3 Eßlöffel voll weißen Mehls in Butter, tut einige kleingeschnittene Zwiebeln, die in dem Mehle etwas schmoren müssen, hinzu; dann füllt man dieses mit recht kräftiger Bouillon von Fleischextrakt und Maggiwürze auf, daß es nicht zu dünn wird und salzt sie. Etwas gestoßenen Pfeffer, Ingwer und Muskatnuß fügt man hinzu; läßt es einigemal aufkochen und gießt sie an den Kohl.

Gemüseschüssel mit Fayenceeinsatz.

2132. Wirsingkohl in Rollen (Poupiettes). Aus den in Viertel geschnittenen Kohlköpfen schneidet man die Strünke heraus, doch so, daß die Blätter zusammenhalten. Den Kohl blanchiert man, läßt ihn abtropfen und formt jedes Stück mit der Hand zu einer länglichen Rolle (man nennt diese Rollen Poupiettes). Diese legt man dicht nebeneinander in eine Kasserolle, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gießt so viel fette Bouillon darüber, daß der Kohl davon bedeckt ist, fügt noch eine mit Nelken gespickte Zwiebel hinzu und läßt ihn gut zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich und kurz einkochen. Beim Anrichten nimmt man den Kohl einzeln heraus, richtet ihn auf einer runden Schüssel an, garniert ihn mit glaciertem Hammelkarree,

geschmorten Enten, Fasanen oder Rebhühnern und maskiert ihn mit einer seimigen braunen Sauce, in der man den Fond des Geflügels mit eingekocht hat.

2133. Wirsingkohl mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) Zutaten: Auf 100 *l* Gemüse 75 *kg* Kartoffeln, 40 *kg* Kohl, 1 *kg* Salz, 2 Muskatnüsse, 1 *g* Pfeffer, 1 *kg* Schmalz. Die Wirsingkohlköpfe werden je nach ihrer Größe, nach Beseitigung der äußeren Blätter in Hälften oder Viertel geschnitten, von den gröbsten Strünken befreit, gewaschen und 10 Minuten in siedendem Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, das Wasser abgelassen und auf einem Sieb abgetropft. Dann schichtet man sie im Kessel und übergießt sie mit kräftiger, durch helle Mehlschwitze seimig gewordener Fleischbrühe, fügt Rindernierentalg, Muskatnuß und Salz zu, läßt den Kohl weich kochen und vermischt ihn mit abgekochten geschnittenen Kartoffeln. Dazu Rind- und Pökelfleisch.

Gemüse- und Kartoffelkocher.

Kompott- und Gemüseteller.

2134. Weißkohl mit Kartoffeln, 1/3 Rind- und 2/3 Schweinefleisch. (Für Volksküchen.) Kohl zu 100 *l* Gemüse, 50 *kg* Kartoffeln, 50 *kg* Kohl und alle andern Zutaten wie bei Nr. 2133 nur statt Muskatnuß nimmt man 1 Eßlöffel grob gestoßenen Kümmel als Würze. Zubereitung: Die Kohlköpfe, von den äußeren Strünken und stärksten Rippen befreit, werden in Hälften oder Viertel zerschnitten, fein gehobelt und mit kochendem Wasser gebrüht; nachdem der Kohl 10 Minuten in heißem Wasser gestanden, läßt man das letztere ab, gießt kräftige Fleischbrühe, durch Mehlschwitze seimig geworden, und ausgelassenes Rinderfett hinzu und mischt noch 250 *g* grob gestoßenen Kümmel bei. Zuletzt werden weiche, in Salzwasser gekochte, zerschnittene Kartoffeln darunter gerührt.

2135. Gedämpfter Rotkohl mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) Quantum Kohl und Kartoffeln wie in Nr. 2134. Zutaten: 1¼ *kg* Zucker, 1 *kg* Salz, 1 Teelöffel Nelken, 2 *l* guten Essig, 1 *kg* Schmalz zu 100 *l*. Die Kohlköpfe werden von Strünken und starken Rippen der Außenblätter befreit, dann teilt man sie in Hälften, um sie auf der Schneidemaschine oder mit dem Messer zu hobeln; brüht den Kohl 10 Minuten lang mit siedendem Wasser, läßt das letztere ablaufen, vermischt siedendes Fett unter den Kohl, läßt ihn unter Umrühren darin schmoren, gießt kräftige Fleischbrühe zu, gibt Salz, Essig, Nelken und Zucker hinein, reibt 3 *l* rohe Kartoffeln darunter, die den Kohl glätten und zerstampft die übrigen Kartoffeln zu Brei, die man dazu gibt. Hierzu Klops oder Würstchen oder mageren geräucherten Speck.

2136. Farcierter Wirsingkohl. Man entfernt von großen Wirsingkohlköpfen die äußeren grünen Blätter, bricht dann die gelben Blätter einzeln ab, schneidet die Rippen dünn, wäscht die Kohlblätter und blanchiert sie in Wasser und Salz. Sind dieselben auf einem Durchschlag rein abgetropft, dann legt man auf ein

reines Tuch 3—4 Kohlblätter übereinander, bestreut sie mit Salz und gestoßenem Pfeffer und legt mitten auf das oberste Blatt eine fingerdicke 3 *cm* lange Kalbfleischfarce, die man mit Mehl ausgerollt hat, und schlägt die Kohlblätter von allen Seiten über, so daß die Farce fest eingeschlossen ist. Hat man alle Kohlblätter gefüllt, so legt man sie dicht nebeneinander in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Kasserolle, gießt fette Bouillon darüber, tut eine mit Nelken gespickte Zwiebel dazu und läßt den Kohl gut zugedeckt in einer Stunde weich und kurz eindünsten. Dann richtet man die Kohlstücke an und garniert sie mit Geflügel oder Hammelkotelettes und bedeckt sie mit Sauce, der man etwas Maggiwürze zufügen kann.

2137. Farcierter Weißkohl wird ebenso bereitet wie farcierter Wirsingkohl.

2138. Natürlicher Weißkohl oder Weißkraut. Die Kohlköpfe, von Strunken und stärksten Rippen befreit, werden in Hälften und Viertel zerschnitten, und mit kochendem Wasser gebrüht; nachdem der Kohl 10 Minuten in heißem Wasser gestanden, gießt man das letztere ab, gießt kräftige Fleischbrühe, durch Mehlschwitze seimig geworden, und Schmalz oder Butter hinzu und mischt noch 65 *g* grob gestoßenen Kümmel bei. Hierzu paßt Rippespeer.

Erfurter Rosen- und Sprossenkohl.

2139. Gedämpftes Weißkraut auf Vegetarier-Art. Man schneidet halb Weiß- halb Rotkraut möglichst fein, macht dann Wasser mit etwas Butter kochend, dämpft das Kraut, gut zugedeckt, beinahe weich darin, fügt hierauf einige zerschnittene Äpfel, einige Löffel Essig, etwas Salz und Zucker hinzu, und dünstet alles noch so lange, bis die Äpfel völlig zerkocht sind.

2140. Gedünstetes Weißkraut auf spanische Art. Etwa 2 Köpfe Weißkraut werden von den Strünken befreit, fein geschnitten, mit kochendem Wasser gebrüht, und nach dem Abtropfen in 100 *g* heißgemachter Butter langsam gedünstet. Indessen schneidet man 1 Mohrrübe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie und Thymian klein, kocht alles 1 Stunde in $^1/_2$ *l* kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Madeira, seiht die Brühe dann durch, und gießt sie an das Kraut, welches vollends weich damit gedünstet und beim Anrichten mit gerösteten und geschälten Kastanien nebst kleinen Bratwürstchen garniert wird

2141. Farcierter (gefüllter) Weißkohl. Man kann den Weißkohl auch wie den Wirsingkohl füllen und dann mit Reis schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form bringen und wie in Nr. 2136 weiter fertig bereiten.

2142. Bayrisch Kraut mit Kartoffeln. Für 8 Personen schneidet man 250 *g* fetten Speck in feine Würfel, bratet ihn langsam, mischt 3—4 Löffel Mehl

dazu, verkocht eine dünne Sauce mit Wasser, Essig und Salz und Pfeffer. Je nach ihrer Größe werden 2—4 Weißkohlköpfe in feine Faden geschnitten oder gehobelt und $1^3/_4$ *l* Kartoffeln geschält und in feine Scheiben geschnitten. Die letzteren tut man in einen Schmortopf, darüber den Kohl, gießt die Specksauce darüber, verschließt den Topf mit einem passenden Deckel und läßt das Gericht kochen, bis Kartoffeln und Kohl weich und gar sind und die Brühe eingezogen ist. Hierzu gibt man Bratwurst in Bier gedämpft.

2143. Rotkohl. Man bricht zunächst die äußern Blätter von dem Rotkohl (für 8 Personen), schneidet ihn in Viertel, wäscht ihn, entfernt die Strünke und schneidet ihn fein. Dann kocht man den Rotkohl in einer gut emaillierten Kasserolle mit Wasser weich, gießt dies ab, fügt 125 *g* Schweineschmalz, Salz und ein paar Tassenköpfe Wasser hinzu, läßt ihn gut zugedeckt gar kochen, gießt kochenden Weinessig und ein Glas Rotwein, Zucker, Nelken und Zimt dazu und läßt den Kohl damit vollends weich kochen. Nun stäubt man ein wenig Weißmehl hinzu und läßt ihn auf gelindem Feuer gut durchschmoren. Der so bereitete Kohl muß einen süßsauren Geschmack haben und kann eher ein wenig hart als zu weich sein. — Nach einer anderen Art bereitet man den Rotkohl nur sauer und mischt dann ein wenig Kümmel dazu. Man garniert ihn mit Schweinskotelettes, Saucischen oder Bratwurst oder gibt ihn zum Hasen-, Gänse- oder Entenbraten, auch wohl zu Bierfischen. Auch kann man ihn mit Äpfeln garnieren, die man geschält, in Hälften geschnitten, von den Kernhäusern befreit und in Wein mit Zucker gar gedünstet hat.

2144. Gebackenes russisches Kraut. Ein großer Weiß- und ein großer Rotkrautkopf werden von Strunk, Stiel und äußeren Blättern befreit und fein gehobelt, gewaschen, blanchiert und die Hälfte davon in eine mit Butter reichlich ausgestrichene Form geschichtet, darauf legt man Bratwurst in fingerlange Stücke geschnitten, Frikandellen von Rind- und Schweinefleisch, überstreut es mit Neugewürz, Ingwer, Salz und Pfeffer, belegt es mit Stückchen von frischer Butter, schichtet die zweite Hälfte Kraut darüber, bereitet eine Sauce aus süßer Sahne oder guter Milch, geriebener Semmel, 1 Prise Muskatblüte, ein wenig Zucker, Salz und kräftigem Bratenjus und übergießt damit das Kraut, belegt es noch mit Butterstückchen und setzt die Speise 3 Stunden in einen mäßig geheizten Ofen zum Backen. Man richtet sie in der Form an, um die man eine Serviette legt.

2145. Gefülltes Weißkraut auf orientalische Art. Man entfernt den Strunk und die äußeren Blätter und höhlt den Krautkopf so aus, daß nur eine Wand von Blättern bleibt. Das ausgeschnittene Kraut hobelt man fein, vermischt es mit in Butter und Wasser ausgequollenem Reis, 60 *g* süßen Mandeln, einigen bitteren, 60 *g* gereinigten Korinthen, 2 Löffel voll Zucker, 1 Teelöffel Salz, geriebener Muskatnuß und gerösteter Semmel, füllt die gut gemischte Farce in den Krautkopf, legt ein Blatt als Deckel auf, umbindet die Köpfe und dünstet sie in Gänsefett, allmählich 1 *l* Fleischbrühe angießend, auch fügt man zuletzt etwas guten Sirup an, um der Speise ein bräunliches glattes Ansehen zu geben. Der Faden wird beim Anrichten abgenommen.

2146. Rotkraut oder Kohl auf Jägerart. Man hobelt das Kraut fein, blanchiert es mehrmals und läßt das Wasser ablaufen. Dann schneidet man Speck in Würfeln, zerläßt ihn in einer Kasserolle und röstet Mehl darin, gießt $^3/_4$ *l* Wasser zu, würzt die Sauce mit Pfeffer, Salz und 1 Eßlöffel Essig und läßt das Kraut darin weich dämpfen, indes kocht man roh geschälte Kartoffeln, in Stücke geschnitten

und mischt sie, wenn sie gar sind, unter das Kraut, läßt beides gut zugedeckt 1/2 Stunde zusammen dämpfen und garniert das Gemüse mit Saucischen.

2147. Gefülltes französisches Rotkraut. Man bereitet die ausgefüllten Köpfe vor wie in Nr. 2145, blanchiert sie, kühlt sie und füllt sie mit folgender Masse: Alle Fleischarten, die man vorrätig hat, kann man anwenden und vermischen, wie Wild, Geflügel, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, besonders mageren gekochten Schinken, darunter Rindermark, fein gehackte Trüffeln oder Champignons, Petersilie, Knoblauch, in Milch oder Wein eingeweichtes Weißbrot, Salz, Pfeffer. Auf die Füllung legt man Weißkrautblätter, bindet sie und legt die Köpfe nebeneinander in eine Kasserolle, in der sie, mit Fleischbrühe übergossen, dünsten müssen, bis sie gar sind. Inzwischen klopft man Scheiben von Kalbfleisch oder Rinderfilet, dünstet sie in Butter, bestäubt sie mit Mehl, gießt Fleischbrühe an, die man mit Pfeffer, Salz und Zwiebelscheiben würzt, läßt es weich schmoren, tut es dann in die Kasserolle über das Kraut, läßt es noch mit demselben dämpfen und richtet beides zusammen recht schön auf der Schüssel geordnet an, durch die übergossene kurz eingekochte Brühe glaciert und mit Semmelcroutons garniert.

2148. Litauischer Rotkohl. Der 10 Minuten in siedendem Wasser blanchierte, gehobelte Kohl wird zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht (Töpfe mit Einsatz), sodann schüttet man das Kraut in eine Kasserolle mit zerlassenem Schmalz, fügt zerschnittene saure Äpfel und wenig Zucker zu. Indes brät man in einer andern Kasserolle würflig geschnittenen Speck mit fein gehackter Zwiebel und zerschnittenem Rindfleisch, mischt dieses unter das Kraut, gießt Fleischbrühe an, fügt etwas Pfeffer zu und läßt es gar dämpfen.

Erfurter blutrotes Salatkraut.

2149. Krautpudding. 8 Eidotter werden in Salzwasser mit 125 *g* Zucker, etwas Salz, 1/4 *l* dickem sauren Rahm, einem Suppenteller voll fein geschnittenem in Butter weich gedämpftem Kraut, verrührt 125 *g* Weizenmehl und zuletzt der Schnee der Eier dazu getan. Diese Masse gießt man in eine mit Butter gestrichene ausgesiebte Puddingform und läßt sie im Wasserbade 1 Stunde kochen. Beim Anrichten übergießt man den Pudding mit Buttersauce oder gibt eine Rahmsauce dazu.

2150. Sauerkraut, auch Sauerkohl genannt. Man nehme Sauerkraut, so viel man braucht, und rechne auf 1 *kg* Sauerkraut 100 *g* Schweineschmalz, läßt letzteres zergehen, schneidet 1 Zwiebel ganz fein zu dem zergangenen Schmalz, lasse es schwitzen, fügt einen Apfel hinzu und läßt das Sauerkraut, das man erst mit kochendem Wasser auf einem Siebe übergießt, mit kaltem Wasser kühlt und abtropfen läßt, 2 Stunden darin dünsten. Dann stäubt man Mehl, etwas Pfeffer und eine Prise Zucker dazu. Sodann richtet man es mit geräuchertem Schweinefleisch, Schweinskotelettes, Bratwurst oder anderer frischer Wurst, auch mit Fasan, Hasen oder Rebhuhn an.

2151. Sauerkraut, gedämpft. Das Sauerkraut brüht man, gießt das Wasser ab und tut es in eine Kasserolle, worin Schmalz, 1/2 Eßlöffel voll Mehl

mit etwas geriebenen Zwiebeln verschwitzt und mit 1/4 *l* weißem Wein, 1 Obertasse guten Essig und ebensoviel Bier aufgefüllt ist. Man läßt das Sauerkraut unbedeckt 2 Stunden dünsten. Hierzu gibt man dieselben Beilagen wie bei Nr. 2150.

2152. Sauerkraut mit Äpfeln. Man schält 6—8 Borsdorfer Äpfel, dämpft sie mit wenig Zucker und Wasser halb weich, fügt abgebrühtes Sauerkraut zu, vermischt darunter Gänsefett oder Schweineschmalz und läßt es weich dämpfen. Zuletzt bindet man das Gemüse mit gelber Mehlschwitze und kocht es damit durch. Zu Sauerkohl benutze man sehr gut glasierte Kochgeschirre. Man gibt dies Kraut zu polnischem Karpfen.

2153. Sauerkohl zu dicken Erbsen. (Für Volksküchen.) Auf 100 *l* Gemüse rechnet man 25 *kg* Erbsen und 20 *kg* Sauerkohl, 1 *kg* Zwiebeln, 1 *kg* Mehl, 1 *kg* Salz, 2 *g* Pfeffer, 1 Teelöffel Kümmel, 1 *kg* Schmalz. Sauerkohl wird mit kochendem Wasser gebrüht, das Wasser abgelassen und der Kohl alsdann mit Schmalz und Salz weich gedünstet, Speckbrühe hinzugegossen und ist der Kohl weich, so wird er durch eine Mehlschwitze gebunden unter Hinzufügung von fein gewiegten Zwiebeln und grob gestoßenem Kümmel. Statt der Mehlschwitze kann man auch 20 rohe, geriebene Kartoffeln an den Kohl auf 100 *l* Gemüse nehmen. In den Speisenapf gibt man je zur Hälfte Erbsenbrei und Sauerkohl, darauf das Fleisch.

Erfurter rundes Zuckerweißkraut.

2154. Sauerkraut mit Fisch. Ein Hecht oder Zander wird in Salzwasser weich gekocht, von Haut und Gräten befreit und zerpflückt. Zu gleicher Zeit hat man Sauerkohl mit reichlich Gänse- oder Schweineschmalz, 1 Zwiebel, 1 Glas Weißwein und Brühe weich und ganz kurz eingekocht. Auf einer Schüssel gibt man nun eine Schicht Kohl, Fisch, Kohl u. s. f. obenauf Kohl, streut Parmesankäse, geriebene Semmel und Krebsbutter darauf und bäckt das wohlschmeckende Gericht bei guter Oberhitze goldgelb.

2155. Sauerkrautspeise. Man schichtet in eine bebutterte, mit Semmel bestreute Pastetenschüssel gedämpftes Sauerkraut, mageren Schinken, klein gewiegte und gedämpfte Borsdorfer Äpfel, fährt mit Wiederholung der Schichten fort, bis alles verbraucht ist und beträufelt die oberste mit Butter oder Schweinefett und dicker Sahne. Bei mäßiger Hitze im Ofen gebacken, richtet man die Speise auf der Schüssel an und garniert sie mit Saucischen.

Kohlhobel oder Kappusschaben.

2156. Sauerkrautpastete. Man bereitet Butterteig, belegt damit eine bebutterte Form, schichtet in dieselbe gedämpften Sauerkohl mit Weißwein, Ragout von Rebhühnern oder anderem Wildpretgeflügel, oben wieder eine Schicht Kraut, belegt

mit Speckscheiben, verschließt die Pastete mit einem Deckel, in dem man einen Schornstein macht, um später Sauce vom Ragout hineinzugießen und gibt sie heiß zur Tafel.

2157. Sauerkraut mit Mehlklößen, schlesisch. In das gedämpfte, mit gebratenen Zwiebeln bereitete Kraut legt man große Mehlklöße (siehe daselbst) und richtet beides, übergossen mit brauner Butter, an.

2158. Sauerkohl mit gebackenen Austern. Man befreit 40—50 Austern von den Bärten, trocknet sie auf einem Tuche ab, bestreut jede Auster mit Salz und Pfeffer, wälzt sie erst in Mehl und paniert sie in Ei und Semmel, um sie beim Anrichten in heißem Backfett oder in Butter rasch braun zu braten. Der Sauerkohl wird mit Weißwein oder Champagner fertig gedünstet, angerichtet und mit den Austern belegt.

Sauerkrautpresse.

Sauerkrautpresse im Durchschnitt.

2159. Sauerkohl mit saurer Sahne. Hat man den Sauerkohl wie gewöhnlich gar gekocht, so schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in Butter weiß und weich, fügt 1 Löffel Mehl und 3/8 *l* saure Sahne dazu, streicht diese Sauce durch ein Sieb und vermischt sie mit dem gut abgetropften Sauerkohl, den man mit gebackenen Stinten, Fischfilets, Fischwürsten usw. garniert.

2160. Bigosz, polnisch. Eine Portion schönes Sauerkraut läßt man tüchtig abwellen und gießt das Wasser ab. Dann tut man den blanchierten Kohl in eine Kasserolle, in der zuvor fein geschnittener Speck, 1 kleine geschnittene Zwiebel und Fett tüchtig gebraten ist, und läßt den Kohl darin mit etwas Fleischbrühe 1/4 Stunde dämpfen; jetzt fügt man wieder etwas Fleischbrühe dazu und fahre so fort, bis der Kohl fast weich ist. Nun tut man alle Reste von Wild, Schweine-, Kalb-, Rindfleisch würflig geschnitten hinein, lasse den Kohl abermals 1/2 Stunde dämpfen, Salz, Pfeffer und 1 Löffel Mehl wird hineingestäubt und nachher abgeschmeckt, zur Tafel gegeben.

2161. Ungarisches Sauerkraut. 500 *g* Sauerkraut wird mit 1 Stück geräuchertem Schweinefleisch zusammen weich gekocht. Unterdessen macht man von 100 *g* Fett, 2 geschnittenen Zwiebeln und 100 *g* Mehl eine lichtbraune Einbrenne, gießt sie mit 1/4 *l* saurer Sahne und Krautsuppe auf und rührt es, damit keine Klümpchen entstehen. Das Fleisch wird auf eine Schüssel gelegt, mit etwas Krautsuppe übergossen, zugedeckt und warm gestellt. Das abgeseihte Kraut wird in die Einbrenne eingerührt, 1/2 Kaffeelöffel voll Paprika, 1/4 *l* Sahne dazu gegeben und gut untereinander gerührt. Sollte das Kraut zu dick sein, gibt man etwas Krautsuppe dazu und läßt es gut verkochen. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke und gibt es mit dem Kraut in einer Schüssel zu Tische.

2162. Artischocken, abgeschmelzt. Man putzt und brüht dieselben mit kochendem Wasser und kocht sie dann 1 1/2 Stunde in einer Kasserolle mit Wasser, 1/2 Löffel voll Salz, 1 nußgroßen Stück Butter und dem Saft 1 Zitrone. Läßt sich eins der Kelchblätter leicht herausziehen, so sind sie genügend weich; man nimmt sie dann heraus, arrangiert sie auf einer Schüssel und übergießt sie mit siedender Butter oder nach italienischer Art mit siedendem Olivenöl.

2163. Artischockenböden au blanc. Man formt die Artischockenböden hübsch rund, blanchiert sie in kochendem Salzwasser und legt sie in kaltes Wasser. Hierauf schneidet man 250 *g* Speck und 125 *g* Rindsfett in große Würfel, fügt 70 *g* Butter, etwas Salz, 1/2, in Scheiben geschnittene Zitrone und 1 *l* Wasser hinzu, läßt dies 1/2 Stunde langsam kochen, legt die Artischockenböden hinein, kocht sie weich und gibt sie mit spanischer Sauce.

2164. Artischocken in Creme. Wenn die Artischocken in Salzwasser ziemlich weich gekocht sind, tut man 150 *g* Butter in eine Kasserolle und läßt sie schmelzen, fügt 1/4 *l* Rahm, 2 Zwiebeln und 1 Sträußchen Petersilie hinzu, kocht die Artischocken darin mehrmals auf, legiert die Sauce mit 2 Eidottern und würzt sie mit Cayennesauce.

2165. Artischocken à la hollandaise. Man legt die zurecht geputzten Artischocken 1 Stunde lang in kaltes, mit Zitronensaft gesäuertes Wasser, kocht sie dann in Salzwasser mit Zitronensaft weich, hebt die inneren Blätter nebst den Fasern vorsichtig mit einem kleinen Löffel heraus, und serviert sie mit einer holländischen Sauce (s. d.).

2166. Artischocken à la poivrade. Man zerschneidet junge Artischocken in 4 Teile und legt sie 1 Stunde lang in kaltes mit Essig gesäuertes Wasser; größere und ältere kocht man in Salzwasser weich, worauf man sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer oder einer Mayonnaisensauce zu Tisch gibt.

2167. Artischocken-Püree. Man blanchiert die Artischocken so weich, daß sich alle äußeren und inneren Blätter und Fasern entfernen lassen, kocht sie dann in Wasser mit Salz, 1 nußgroßen Stück Butter, 1 Löffel Mehl und dem Saft 1 Zitrone so lange, bis sie sich zwischen den Fingern zerdrücken lassen, schneidet sie in Stücke, legt dieselben in eine Kasserolle, fügt etliche Löffel voll Béchamelsauce hinzu, läßt das Ganze verkochen, streicht es durch ein Sieb und schwenkt das Püree vor dem Anrichten mit etwas Butter und Rahm noch einige Minuten über dem Feuer.

2168. Artischocken in Viertel nach Lyoner Art. Nachdem man die Stiele und die überflüssigen Blätter entfernt hat, schneidet man die Artischocken in vier Teile, schält die grüne Schale vom Boden, entfernt durch einen Einschnitt die Samenfäden und stutzt die Blätter bis zur Hälfte ab. Sowie man ein Viertel beendigt hat, reibt man es mit Zitronensaft und wirft es in kaltes Wasser. Sind alle Artischocken fertig, so zerläßt man Butter in einer flachen Kasserolle, legt die

Artischockenstücke mit der Bodenseite nach unten hinein, bestreut sie mit Pfeffer und Salz und läßt sie gut zugedeckt auf ziemlich raschem Feuer weich und schön gelb braten, wobei man sie jedoch vor dem Anbrennen zu hüten hat. Nun gießt man die Butter ab und tut ein paar Löffel braune Hascheesauce unter die Artischocken, läßt sie damit anziehen und richtet sie, in einen Berg übereinandergelegt, an. Die so bereiteten Artischocken werden ohne Garnitur nach dem Braten aufgegeben und eine Sauciere mit Hascheesauce dazu. Sie können statt in Butter auch in Provenceröl braun gebraten und ohne Sauce zur Tafel gegeben werden.

2169. Glacierte Zwiebeln. Man wählt hierzu Zwiebeln von der Größe einer Walnuß, tut 1 Löffel Zucker mit einem guten Stück Butter in eine Kasserolle, gibt die Zwiebeln dazu, gießt wenig Fleischbrühe darauf, schüttelt sie öfter auf gutem Feuer um und schmort sie bis sie weich sind und eine glänzend braune Farbe angenommen haben. Diese Zwiebeln kann man als Gewürz zu Enten- und Schöpsenbraten geben.

2170. Farcierte Zwiebeln. Ziemlich große Zwiebeln werden geschält und in Salzwasser halb weich gekocht, damit der herbe Geschmack verloren geht, dann in kaltem Wasser abgeschreckt und der Boden als Deckel abgeschnitten und beiseite gelegt. Nun höhlt man die Zwiebeln vorsichtig aus, daß nur das äußerste Blatt bleibt, auch das zweite Blatt befreit man von dem Inhalt, legt von jeder Zwiebel noch ein Blatt beiseite, hackt dann den Rest und dämpft ihn mit Öl oder Butter, Salz und etwas Pfeffer weich. Indessen hat man 1—2 Eier mit gehacktem Fleisch vermischt, gibt die gedämpften Zwiebeln dazu und füllt mit dieser Farce die hohlen Zwiebelblätter, deckt sie mit den abgeschnittenen Deckeln, die inneren Blätter mit den einzelnen Blättern zu und umwickelt sie mit Garn. In einer Kasserolle läßt man Fett zergehen, stellt die gefüllten Zwiebeln nebeneinander, läßt sie von allen Seiten anbraten und schmort sie dann unter Hinzufügen von etwas Bouillon und Maggiwürze 1½ Stunden. Die Sauce wird mit etwas Mehl seimig verkocht und darüber gegossen; man gibt Salzkartoffeln dazu.

2171. Geschmorte Gurken. Die Gurken werden geschält, der Länge nach in vier Teile geschnitten, von den Kernen befreit, dann in Stücke geschnitten, 1 Stunde mit Salz bestreut beiseite gestellt, abgegossen und mit Butter geschmort. Zuletzt fügt man etwas Essig, Salz, gestoßenen Pfeffer dazu und zieht die Sauce mit 1—2 Eidotter ab.

2172. Geschmorte Gurken mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) Die Bereitung wie in Nr. 2171. Das Quantum auf 100 *l*: 2 Schock große Gurken, 75 *kg* Kartoffeln, 1 *kg* Mehl, 1½ *kg* Sirup, 1 *l* Essig, 1 *kg* Salz, 1 *kg* Fett und Gewürz nach Geschmack. Dazu geschmortes Rind- und gepökeltes Schweinefleisch.

2173. Gurken zum Garnieren des Fleisches. Nicht zu reife Gurken werden abgeschält, in vier Teile gespalten, von den Kernen befreit und in schräge Scheiben von der Dicke 1½ *cm* geschnitten. Dann rundet man jede Scheibe mit dem Messer ab, blanchiert die Gurken einige Augenblicke in kochendem Wasser und Salz und läßt sie auf dem Durchschlag rein abtropfen. Hierauf läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle gelb braten, schüttet die Gurken hinein, tut etwas Essig, ein paar Löffel brauner Jus und ein Stückchen Zucker dazu und kocht das Ganze auf raschem Feuer kurz ein, so daß die Gurken mit ihrer Brühe glänzend braun

überzogen sind. Statt der braunen Jus können einige Löffel Bouillon und ein paar Tropfen Zuckerfarbe genommen werden; auch kann man die Gurken, nachdem sie in dem Fond etwas eingekocht sind, mit Kartoffelmehl, welches mit Wasser klar gerührt ist, verdicken. Sollen die Gurken gelb werden, so schüttet man sie in die zerlassene Butter, kocht sie mit Bouillon, etwas Essig und weißem Pfeffer gar und zieht sie mit einigen Eigelben, die mit etwas Essig und Mehl klar gerührt sind, unter beständigem Umrühren ab.

2174. Gurkengemüse. Die Gurken werden geschält, in dicke Stücke geschnitten, in etwas gesalzenem schwachen Essig abgekocht und derselbe abgegossen. Dann schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl in 60 *g* Butter, füllt Fleischbrühe auf, würzt sie mit Pfeffer, legiert die Sauce mit zwei in Milch zerquirlten Eidottern und gibt sie zu Schmorfleisch.

Treibgurke „Königsdörffers Unermüdliche".

2175. Gedämpfte Gurken. Man schält die Gurken, macht das Kernhaus heraus, schneidet sie in längliche Stücke, bratet sie in Butter bräunlich, übergießt sie mit brauner Kraftbrühe, würzt sie mit Pfeffer und Salz, dämpft sie weich und fügt vor dem Anrichten 1 Teelöffel Zucker und 1 Eßlöffel Weinessig zu, man kann auch kleine Zwiebeln mit in der Butter dämpfen und die Sauce mit Eidotter binden; als Beilage eignet sich Gänseleber.

2176. Gefüllte Gurken auf italienische Art. Man läßt geschälte Gurken einigemal in Salzwasser aufkochen, höhlt sie vorsichtig aus, indem man oben und unten die Spitzen abschneidet und nun hieraus die Kerne entfernt. Man mischt dann 3—4 hart gekochte Eidotter mit ausgedrückter Semmel, einen Teller voll geriebenem Parmesankäse, einige gebrühte, gestoßene Mandeln, 2 frische Eidotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß. Dies füllt man in die Gurken, verbindet die Spitzen mit Weinblättern und dünstet die Gurken in Butter weich. Man gibt, wenn sie gar sind, eine Kräutersauce dazu.

2177. Gefüllte Gurken. Man schält 5—6 Schlangengurken, schneidet oben und unten die Spitzen ab, höhlt sie vermittelst eines Hakens oder einer Spicknadel aus, blanchiert sie, läßt sie abkühlen, füllt sie mit einer Geflügel- oder Kalbfleischfarce, bindet oben und unten eine Speckscheibe über, legt sie in eine Kasserolle,

in welcher man Brühe und folgende Zutaten sieden läßt: Man belegt die Kasserolle mit Speck, gießt Fleischbrühe und 1 Glas Wein hinzu, legt 1 zerstoßene Nelke, 2 zerstoßene Pfefferkörner, 1 Bündel Petersilie und 1 Porreezwiebel, 1 Lorbeerblatt bei und läßt die Gurken kurz einschmoren.

2178. Gebackene Gurken. Nachdem man die Gurken geschält hat, schneidet man sie der Länge nach in vier gleiche Teile, diese wieder in fingerlange und fingerdicke, oder in beliebige Stücke, welche man eingesalzen 10 Minuten stehen läßt. Dann legt man sie auf ein Tuch, trocknet sie ab, bestäubt sie leicht mit Mehl und bäckt sie lichtgelb in heißer Butter oder Fett, worauf man sie zum Entfetten auf Fließpapier legt. Sie werden ziemlich heiß als Garnitur zum Lungenbraten, Rindfleisch oder dergleichen gegeben.

2179. Spanischer Rosenkohl. Sind die kleinen Kohlrosen blanchiert, so dünstet man sie in spanischer Sauce (braune, mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzte Grundsauce) träufelt, wenn sie weich sind, Zitronensaft an, gießt ein Glas Madeira darunter und richtet die Röschen auf einer Schüssel an, die man mit einem Kranz glacierter Kastanien umgibt.

Halbhoher Erfurter Winterkrauskohl.

2180. Sautierter Rosenkohl. Man bringt den blanchierten Rosenkohl auf eine Eierkuchenpfanne, in steigende Butter, bestreut ihn mit Zucker, $1/2$ Teelöffel Salz und etwas Muskatblüte und schwenkt ihn so lange über dem Feuer, bis Butter und Zucker ganz eingesogen sind und der Kohl weich ist; man garniert ihn mit Saucischen.

2181. Rosenkohl, englisch. Nachdem man den Stiel und die losen Blätter abgeschnitten hat, so daß nur die feste Knospe zurückbleibt, kocht man den Kohl in kochendem Wasser mit Salz recht grün und schwenkt ihn mit Butter, Pfeffer und etwas weißer Buttersauce gut durch.

2182. Vom Mangold- oder Römischen Kohl. Dieses Gemüse ist besonders in Süddeutschland bekannt. Es gibt drei Arten des Mangolds. Die weiße Art mit starkem Stiel, die hochgelbe Art und die mit ganz grünem Blatte und schwachem Stiel. Die Blätter aller dieser drei Arten haben den Bau und das Ansehen der uns bekannten Runkelrübenblätter, welche man ebenfalls, wenn sie jung sind, mit dem Zusatz, wie beim Spinat beschrieben wurde, als Gemüse auf jede Tafel geben kann. Dieses Gewächs hält sich in einem nicht zu dumpfigen Keller eingeschlagen im Winter immer frisch und ersetzt uns, in Ermangelung des Spinats, auch die grüne Suppe. Die süßeste Art wird für die beste gehalten. Man streift das Blatt von dem Stiele ab, reinigt es von allen Fasern und wäscht es gehörig in frischem Wasser, läßt es einige Minuten darin kochen, gießt es ab, übergießt es mit kaltem Wasser, drückt es wieder rein aus und hackt es wie Spinat. Dann gibt man Butter in eine Kasserolle, 125 *g*, 2 Löffel Mehl, den gehackten Mangold. Dazu Fleischbrühe, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und läßt dies $3/4$ Stunden kochen.

2183. Gekochte Mangoldstiele. Die breiten weißen Blätterrippen werden von allen Fäden und Blättern befreit, in 6 *cm* lange Stücke geschnitten, gewaschen

und mit Wasser und etwas Butter weich gekocht. Man läßt sie auf einem Siebe abtropfen und bereitet indessen von Butter, Mehl und Fleischbrühe eine seimige Sauce, läßt die Stiele darin noch $1/4$ Stunde schmoren, zieht die Sauce dann mit 2 Eidottern ab und würzt sie mit Zitronensaft.

2184. Kohlkeimchen. Die im Frühling herauskommenden Keimchen des Grünkohls schneidet man jung ab, da er sonst in die Blüte schießt und gibt sie als Frühlingsgemüse. Sie werden wie Grünkohl bereitet.

2185. Grünkohl mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) Man verliest, putzt und wäscht den Kohl, läßt ihn abtropfen, blanchiert ihn 20 Minuten in siedendem Salzwasser, drückt ihn aus, hackt ihn fein mit Zwiebeln, verkocht ihn mit durch Mehl und Rinderfett seimig gemachte Fleischbrühe, süßt ihn und gibt Salzkartoffeln und Zwiebelsauce zu. Man rechnet in der Berliner Volksküche zu 100 *l* 3 Zentner Kohl, 75 *kg* Kartoffeln und 1 *kg* Fett.

2186. Grünkohl als Gemüse. Man streift die Blätter von den Stielen, wäscht sie sehr gut und setzt sie mit Salzwasser auf. Nach $1/4$ Stunde gießt man das Wasser ab, blanchiert den Kohl mit kaltem Wasser, wiegt ihn fein, wenn er ausgekühlt ist. Grünkohl verlangt sehr viel Fett, aber verhältnismäßig weniger Salz als andere Gemüse. Man gibt nun zahlreich Schweineschmalz, Gänsefett oder Butter in einer Kasserolle zum Feuer, tut den Kohl hinein, läßt ihn weich dämpfen, gibt etwas Brühe und 1 Löffel Zucker, stäubt etwas Mehl dazu und gibt ihn mit gerösteten Kastanien oder Kartoffelchen garniert auf.

2187. Grünkohl mit Hafergrütze, holsteinisch. Man kocht Hafergrütze mit Salz und 1 Stückchen Butter in Wasser schleimig, gießt sie durch und mischt den Schleim der Grütze statt Mehlschwitze unter den blanchierten, feingewiegten Kohl, dem man reichlich Gänse- oder Schweinefett zufügt und ihn mit Zucker, Salz und Gewürznelken würzt. Man gibt dazu Gänsebraten.

2188. Grün- und Blaukohl geschmort mit Kastanien. Dieser Kohl schmeckt am besten, wenn er recht stark durchfroren ist. Man zieht die Stiele von den Blättern ab, wäscht ihn in frischem Wasser und blanchiert ihn. Dann wird er klein gehackt, in eine Kasserolle getan und mit Gänsefett oder Rindsfett langsam geschmort, bis er ziemlich weich ist. Man legt nun eine ganze Zwiebel hinein und füllt etwas Fleischbrühe darauf, wobei man 1 Teelöffel Salz und 1 Prise Pfeffer, nebst 1 Eßlöffel Zucker hinzufügt. Wohl zugedeckt muß er noch $1\,1/2$ Stunde langsam kochen. Die Kastanien dazu werden bereitet wie folgt: Man setzt sie in heißem Wasser ans Feuer und läßt sie bis zum Kochen heiß werden, so daß sich beide Schalen leicht abschälen lassen, wenn man sie sofort schält. Zu 500 *g* solcher abgeschälter Kastanien nimmt man 80 *g* Zucker, tut diesen in eine dazu passende Kasserolle, gießt 2 Eßlöffel voll Wasser darauf und setzt ihn so lange aufs Feuer bis er sich ganz hochgelb zeigt. Dann legt man die Kastanien nebst 20 *g* frischer Butter hinein und gießt etwas Fleischbrühe darauf, läßt sie langsam dünsten, bis sie recht blank und braun geworden.

2189. Grünkohl mit Sahne oder Milch. Man bringt den blanchierten, fein gewiegten Grünkohl in reichlich Butter mit geriebener Semmel, dünstet ihn unter

fortwährendem Rühren, gießt 1/4 *l* süße Sahne oder Milch zu, würzt ihn mit 1 Prise weißen Pfeffer und gibt ihn zu falschem Hasen, Fleischkugel, Gänsefleisch usw.

2190. Kastanien-Püree (Maronen). 500 *g* Kastanien werden gebrüht und abgezogen, dann mit Bouillon weich gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Wenn man es liebt, kocht man auch etwas Sellerie weich und streicht ihn mit durch das Sieb. Nachdem der Brei durch ein Sieb gestrichen wurde, verrührt man das Püree mit Fleischbrühe, einem Stück Butter, Salz, Pfeffer und Zucker, kocht es durch und gibt dies zu Enten, auch zu Kalbsfricandeau.

2191. Kastanien mit Äpfeln und Rosinen. Große, schöne Kastanien werden geschält, durch Brühen von der Haut befreit, in Wasser mit etwas Butter und Zucker geschmort und mit geschnittenen geschälten Äpfeln vermischt, die man vorher in Wasser mit etwas Wein, Zucker und Zitronenschale weich gedünstet hat. Zu diesem Gemisch fügt man große, gereinigte und abgebrühte Rosinen. Dazu paßt Gänse- und Entenbraten.

2192. Glasierte Kastanien. Als Beilage zu Braten, die man mit Gemüse garnieren will, nimmt man sehr gern glasierte Kastanien. Die Schale wird eingekerbt, dann kocht man sie 1/4 Stunde in siedendem Wasser, schält sie, bringt sie in die steigende Butter, fügt 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker hinzu und schwenkt sie so lange darin, bis sie hellbraun und glänzend werden.

2193. Gekochte Kastanien auf französische Art. Man blanchiert die Kastanien wie in Nr. 2190, bringt sie dann in siedendes Wasser mit Salz, 1 Stück Butter und mischt eine in Würfel geschnittene Selleriekknolle darunter.

2194. Geröstete Kastanien. Man kerbt die Schale kreuzweise ein, legt die Kastanien, mit Salz bestreut, auf ein Blech; unter und über die Kastanien streut man Salz, setzt sie in die heiße Ofenröhre und läßt sie 3/4 Stunden rösten. Wenn sie genügend weich sind, wischt man sie ab, legt sie in eine zierlich gefaltete Serviette und gibt sie so mit etwas frischer Butter zur Tafel.

2195. Endiviengemüse. Nachdem aus den Endivien die Strünke herausgeschnitten und die äußeren grünen Blätt r entfernt sind, läßt man die inneren, hellgelben Blätter in kochendem Salzwasser inmal aufsieden, gießt dann das Wasser ab, kühlt die Blätter in kaltem Wasser, drückt sie aus, schneidet sie fein, schwitzt sie in kochender Butter, bestäubt sie mit etwas Mehl, verrührt sie mit etwas Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß und läßt das Ganze dann 1/2 Stunde dünsten. Mit verlorenen Eiern, gebackener Kalbsmilch oder Kotelettes wird dieses Gemüse garniert.

2196. Sauerampfer als Gemüse. Man nimmt die jungen Blätter des Sauerampfer, welche ein rotes oder bräunliches Ansehen haben, wäscht sie, nachdem sie gereinigt worden sind, 3 Minuten in kochendem Salzwasser und gießt dieses wieder ab. Zu 2 Händen voll gebrühtem Sauerampfer röstet man 2 Eßlöffel Mehl in Butter, doch so, daß es ganz weiß bleibt, füllt nachher Bouillon darauf, doch nicht zu viel, damit es nicht zu dünn werde und läßt es 1/4 Stunde kochen. Vor dem Anrichten zieht man es mit 4 Eidottern ab und würzt es gehörig. Zu diesem Gemüse gibt man Fricandeau von Kalbfleisch oder glasierte Kalbsbrust, auch Kotelettes aller Art und gebratene Rindslende.

2197. Selleriegemüse auf Schweizer Art. Man schält Sellerie, schneidet ihn in dünne Scheiben, die man mit Salz und etwas Essig weich kocht. Gleichzeitig kocht man einige nicht zu mehlige Kartoffeln in der Schale halb weich, schneidet sie in Scheiben und vermischt diese mit dem abgetropften Sellerie. Man dünstet beides mit Butter, Fleischbrühe, Salz, Zwiebeln und gehackter Petersilie weich, unter öfterem Schwenken.

2198. Glacierter Sellerie. Sellerie wird, nachdem er geputzt ist, in vier Teile und jedes Viertel nochmals in zwei Stücke geschnitten, denen man mit dem Messer die Form eines Halbmondes gibt. Dann blanchiert man den Sellerie einige Augenblicke in Wasser und kocht ihn mit guter Bouillon, etwas braunem Jus, Salz, Zucker und Butter langsam weich. Sobald er gar ist, kocht man ihn entweder mit seiner Brühe rasch ein, bis er recht blank damit glaciert ist, oder man gießt die Brühe ab, rührt sie mit etwas Braunmehl klar und kocht davon eine seimige Sauce, die man durch ein Sieb über den Sellerie gießt und damit durchschwenkt.

Große gelbe Eskariolendivie.

2199. Sellerie mit Buttersauce. Man schneidet den Sellerie in Scheiben oder längliche Stücke und kocht ihn in Salzwasser weich, welches man dann wieder abgießt. Mit etwas von diesem Wasser wird die abgekochte Buttersauce abgerührt und der Sellerie dann hineingetan, welcher, ohne weiter zu kochen, an einen heißen Ort gestellt wird. Beim Anrichten würzt man ihn mit etwas Muskatnuß.

2200. Sellerie mit Rahmsauce. Hierzu verfährt man wie zuvor, bereitet eine Rahmsauce (siehe Saucen) und tut, wenn die Sauce abgerührt ist, den Sellerie hinein und das gehörige Salz dazu.

Großblättriger Sauerampfer.

2201. Sellerie-Püree. 4 Sellerieknollen werden geschnitten, mit 125 *g* Butter und Zwiebel in Wasser weich gedämpft. Man quirlt alsdann 125 *g* Mehl mit 1/2 *l* kalter Milch glatt, gießt das zu dem Sellerie, kocht es mit beständigem Rühren noch kurze Zeit, streicht das Püree dann durch ein Sieb. In die Kasserolle zurückgegeben, fügt man frische Butter, Salz, Pfeffer, etwas Zucker dazu, schwenkt es und gibt es zu Kotelettes.

2202. Kohlrüben. Man schält sie, schneidet sie in möglichst feine Würfel oder Scheiben, wäscht sie gut, läßt sie in siedendem Wasser blanchieren, bringt sie dann in

eine Kasserolle mit Rindsfett oder Fleischbrühe, läßt sie vollends weich kochen und gibt etwas Zucker, $1/2$ Teelöffel Salz und eine hellbraune Mehlschwitze zu. Als Beilage paßt gedämpftes Rind-, Hammel- und Schweinefleisch, sowie alle Arten Kotelettes.

2203. Kohlrüben mit Ingwer. Man blanchiert die wie oben an- gegebenen Kohlrüben in siedendem Wasser, nimmt sie aus demselben in eine Kasserolle, indem man sie mit kräftiger Fleischbrühe übergießt, die man mit einer bräunlichen Mehlschwitze verdickt und mit Ingwer, Kümmel und Salz würzt. Nach Belieben kann man etwas Zucker beifügen. Rüben brauchen viel Fett.

2204. Kohlrüben mit Kartoffeln. (Für Volksküchen.) $37 1/2$ *kg* Kohl- rüben und $62 1/2$ *kg* Kartoffeln auf 100 *l*. Man schält die Rüben, wäscht sie und schneidet sie in längliche Streifen, läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, gießt das Wasser ab, füllt kräftige Rind-, Hammel- oder Schweinebrühe darüber, läßt sie darin weich kochen, verdickt sie durch braune Mehlschwitze, in die man Zucker verrührt, würzt sie mit etwas Pfeffer und mengt unter fleißigem Umrühren mehl- reiche, vorher in Salzwasser halb weich gekochte und geschnittene Kartoffeln darunter.

2205. Böhmische Rüben. Man läßt süßes Braunbier siedend werden, würzt es mit 2 Teelöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Salz und dünstet die in längliche Streifen geschnittenen Rüben darin weich. Zuletzt werden sie durch eine Mehlschwitze verdickt.

2206. Weiße oder Wasserrüben. Man schält und wäscht dieselben, schneidet sie in Scheiben, wirft sie in siedendes Salzwasser, läßt sie auf dem Siebe wieder abtropfen und auskühlen, dann dünstet man sie in Butter mit etwas Fleisch- brühe und Zucker. Zuletzt bindet man sie durch eine Mehlschwitze.

2207. Wasserrüben mit Maronen. Man kocht die Rüben braun, wie in Nr. 2203, befreit 500 *g* Maronen von beiden Schalen, kocht sie in Jus oder Bouillon mit Butter, Zucker und Salz weich und kurz ein, und mischt sie unter die Rüben. Wenn man die Rüben, wie es oft geschieht, den Abend vorher putzt, so be- deckt man sie mit einem angefeuchteten Tuch, oder man läßt ein Messer mit der Klinge darin liegen, wodurch man das Schwarzwerden der Rüben verhindert.

2208. Rüben mit Kaldaunen. Rinds- oder Kalbskaldaunen werden gehörig gewässert, mit Salz abgerieben in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser gekühlt und 6 Stunden gekocht; wenn sie in der Brühe er- kaltet sind, bringt man sie auf ein Sieb um Abtropfen und schneidet sie in Stücke. Man kocht in längliche Stücke geschnittene Rüben in der Kaldaunenbrühe, bindet sie mit einer hellbraunen Mehlschwitze, würzt sie mit etwas Zucker und 1 Prise Pfeffer und mischt einen Teil der Kaldaunen unter die Rüben, mit denen man sie noch kurze Zeit dämpfen läßt; die übrigen Kaldaunen paniert man mit Ei und Semmel, bäckt sie in der Butter goldbraun und garniert damit das Gemüse.

2209. Rüben mit Hecht. Die Rüben werden in längliche Würfel ge- schnitten und blanchiert, in Butter und Bouillon weich gedünstet. Ein Hecht wird in Salzwasser gekocht, von den Gräten befreit und in Stücke gepflückt; die Fisch- brühe gießt man an die Rüben, verdickt sie durch ein in Mehl gerolltes Stückchen

Butter, würzt sie mit etwas Pfeffer, und vermischt sie mit den Fischstückchen und schwenkt alles zusammen gut durch.

2210. Teltower Rübchen. Diese kleinen zarten Rübchen, die einen an- genehmen herben Geschmack haben, schabt man gut ab und kocht sie in siedendem Wasser mit etwas Butter, Zucker und Salz fast weich; alsdann bereitet man eine Mehlschwitze, mit der man die Rübenbrühe seimig macht, dazu etwas kräftige Coulis, Jus oder Fleischbrühe gießt und die Rüben mit wenig Pfeffer würzt. Hierzu passen Brathechte, Croquettes und Kotelettes.

2211. Braungedünstete Teltower Rübchen. Man putzt die Rübchen, schabt sie ab, wäscht sie schnell ab und nachdem sie auf dem Sieb abgelaufen, be- streicht man sie mit Mehl, wischt sie leicht ab, und tut sie in eine Kasserolle mit Butter und Zucker, das man erst braun werden ließ, sowie mit Hinzufügen von heißer Fleischbrühe oder in heißem Wasser aufgelöstem Fleischextrakt weich, schmeckt mit Salz ab und gibt dies beliebte Gemüse mit Fleischbeilagen oder zu Fischen zur Tafel.

2212. Tomaten. Diese in England und in den südlichen Ländern be- liebte Frucht wird auch bei uns jetzt seit einigen Jahren angebaut, so daß sie zu den beliebtesten Früchten gehören die man auf die verschiedenste Art bereiten kann. Im Ganzen geschmort sind sie vorzüglich. Man entfernt das Grüne vorsichtig, ohne daß die Früchte verletzt werden, gibt sie nebeneinander in eine Kasserolle mit Butter, streut Salz und Pfeffer darauf und dünstet sie nun so lange gar, bis der reichlich sich absondernde Saft eingekocht ist.

2213. Tomaten au gratin. Man halbiert die Tomaten, entfernt die Kerne, legt sie dann nebeneinander auf eine flache Kasserolle, bestreicht sie mit Butter, ge- riebenem Weißbrot, Salz, Pfeffer, feinen gehackten Kräutern und läßt sie gut zuge- deckt, möglichst von oben erhitzt, $3/4$ Stunden schmoren.

2214. Gefüllte Tomaten au gratin. Man schwitzt einen Löffel Mehl mit 36 *g* Butter, gießt dies mit $1/2$ *l* Fleischbrühe auf, verkocht es zu einer seimigen Sauce, in die man 1 Löffel feingehackte Zwiebeln, 2 Löffel gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer tut und dies 10 Minuten kochen läßt. Von schönen, großen To- maten schneidet man die Böden, wo die grünen Blätter sitzen, ab, holt die Kerne heraus, füllt statt dessen die Sauce hinein, bestreut sie, nachdem sie nebeneinander auf eine mit Butter befeuchtete flache Kasserolle gestellt sind, mit geriebenem Weiß- brot, legt ein Stückchen Butter auf jede Tomate, bäckt sie bei guter Oberhitze 15 Mi- nuten im Ofen.

2215. Tomaten mit Fleischfüllung. Feste Tomaten höhlt man aus, streicht das Mark durch ein Sieb, damit die Kerne zurückbleiben und vermischt es mit einer Kalbfleischfarce, die man mit Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer, Salz, ein wenig Knoblauch würzt. Mit dieser Farce füllt man die Tomaten, bäckt sie, verschlossen mit einem Deckel mit glühenden Kohlen und träufelt vor dem An- richten Zitronensaft darauf.

2216. Gefüllte Liebesäpfel (Tomaten). Von 10—12 Stück mittelgroßen Liebesäpfeln werden die Stengel behutsam herausgezogen und durch die ent- standene Öffnung die Kerne entfernt, 4 Eßlöffel voll fein geschnittenes Kalb- oder

Hühnerfleisch, 40 *g* in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, etwas fein geschnittene grüne Petersilie und Zwiebel, eine Messerspitze voll Pfeffer, 40 *g* gedünsteten Reis, 1 ganzes Ei, etwas Salz und den Saft von den Paradiesäpfeln rührt man mit 80 *g* flaumig abgetriebener Butter gut untereinander, füllt damit die ausgehöhlten Liebesäpfel, gibt diese knapp nebeneinander in eine mit Fett ausgeschmierte, mit Semmelkrumen bestreute Kasserolle, übergießt sie dann mit Milchrahm, gibt sie zugedeckt in die Röhre und läßt sie ungefähr 1 Stunde dünsten. Einige Minuten bevor man sie aus der Röhre nimmt, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, richtet sie auf einer Schüssel gehäuft an und serviert hierzu gut verkochte Buttersauce. Der Parmesankäse kann auch weggelassen werden.

2217. Chartreuse. Diese zierliche Schüssel wird, je nachdem sie zum gestürzten Gemüse verwendet wird, verschieden bereitet, indem man sie aus allen Arten von Gemüsen zusammensetzt. Ein schönes Ansehen erhält sie, wenn man nur 2 oder 3 Gemüse von verschiedener Farbe dabei benutzt, z. B. Spargel und Mohrrüben, oder Spargel und Bohnen, oder auch Spargel, Mohrrüben und Bohnen, oder grüne Erbsen usw. Die Bereitungsart ist folgende: Den geputzten Spargel kocht man weich, sticht die Mohrrüben mit einem Gemüse-Ausstecher zu ebenso langen Säulchen und macht sie in Bouillon mit Butter, Zucker und Salz gar. Dann streicht man eine runde glatte Mehlspeisenform dick mit Butter aus, trocknet die Gemüse auf einem Tuche rein ab, stellt auf den Boden der Form dicht an den Rand vier Spargelstücke aufrecht nebeneinander, neben diese vier Mohrrübenstücke, dann wieder vier Spargelstücke und so fort, bis man rings um den Rand eine Reihe roter und weißer Karrees gebildet hat. Hierauf stellt man auf die ersten vier Spargelstücke vier Mohrrübenstücke, neben diese vier Spargelstücke und fährt in dieser Weise fort, bis man den Rand vollständig mit zweifarbigen Karrees angelegt hat. Den Boden der Form kann man nun gleichfalls mit Karrees oder einer beliebigen, aus Spargel und Mohrrüben gebildeten Verzierung auslegen, oder auch frei lassen, um, wenn die Chartreuse gestürzt ist, von außen eine Verzierung darauf zu legen. Hierauf bestreicht man sowohl den Boden wie den Rand der Form fingerdick mit einer ziemlich festen Kalbfleischfarce, ohne die Gemüse dabei zu verrücken, füllt, wenn die Chartreuse zum Entree bestimmt ist, in die leere Mitte ein Salmi von Rebhühnern, ein Frikassee von Tauben, oder einen Aufschnitt von Hammel, muß aber die dazu gehörige Sauce so dick wie möglich einkochen. Nun streicht man über die Füllung eine fingerdicke Farcelage, bedeckt diese mit einem runden Butterpapier und läßt die Form 1 Stunde im Wasserbad kochen. Dann kehrt man sie einen Augenblick auf einen Plafond um, läßt das Fett und die Flüssigkeit abtropfen und stürzt sie auf eine runde Schüssel. Auf die obere Seite legt man einen Kranz von rund ausgestochenen Mohr- und Wasserrüben und umkränzt den Boden mit grünen Rosenkohlköpfchen. Darüber gibt man eine gute Buttersauce.

2218. Gedünstete Rettiche. Kleine Monatsrettiche werden geschält und mit Butter und Zucker in eine Kasserolle gegeben, so viel Wasser darüber gegossen, daß es über dieselben zusammengeht, und nun weich gedünstet. Hierauf gießt man einige Löffel Buttersauce dazu, rührt sie gut untereinander und gibt sie als Garnierung zu Tische.

2219. Strunkgemüse. Dieses am Rhein und in Holland beliebte Gemüse bereitet man folgendermaßen: Man nimmt dazu die Blätter von weißen Rüben, die nicht zu alt sind, zieht das äußere Blatt durch die Hand rein herunter und schneidet

die nun frei gewordenen Strünke in Stückchen von 2 *cm* Länge, kocht sie einige Minuten in Salzwasser, gießt dies ab und kocht sie in Fleischbrühe weich. 1/4 Stunde vor dem Anrichten rührt man etwas gelb geröstetes Mehl, worin ein wenig Zitronenschale und ein wenig Sardelle abgeschwitzt wurde, darunter und mischt zu diesem beim Anrichten etwas in Butter geschwitzte Petersilie, weißen Pfeffer und das gehörige Salz. Hierzu gibt man geräucherte Schweinsbrust oder frische und auch halb geräucherte Bratwurst, Hammelkotelettes oder Hammelbraten.

Schwarzer Pariser Winterrettich.

Weißer Erfurter Winterrettich. 1/3

2220. Kürbisbrei. Der Kürbis wird in Stücke geschnitten, geschält, von den Kernen und Fasern befreit, in Würfel zerkleinert, eine Viertelstunde in siedendem Wasser gekocht, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, dann gestampft und durch ein Sieb gestrichen. Der Brei wird mit gestoßenem Ingwer, Zitronenschale, etwas Salz, Zucker und Butter gedämpft. Dazu gibt man Bratwurst.

2221. Kürbisbrei mit Reis. Den wie oben zubereiteten Kürbis vermischt man mit gut in Butter und Wasser ausgequollenem Reis und streut Zucker und Zimt über.

2222. Kürbisbrei mit Äpfeln. Den wie in Nr. 2220 zubereiteten Kürbis vermischt man mit Äpfeln, die man zerschnitten bald mitkochen läßt.

2223. Französischer Kürbisbrei. Nachdem man die Kürbisstücke in siedendem Wasser weich gekocht hat, läßt man sie abtropfen und verkühlen, schneidet 2 Zwiebeln in Scheiben, bräunt dieselben in Butter, vermischt sie mit dem durch ein Sieb gestrichenen Kürbisbrei, fügt Salz, Pfeffer und ein wenig Ingwer zu, dämpft den Brei noch ein Weilchen, gießt etwas Milch zu, stäubt etwas Mehl an und träufelt etwas Kirschwasser daran.

Ziertürbis.

2224. Gebackene Kürbisse. Einen geschälten Kürbis schneidet man der Länge

nach in stark messerrückendicke Spalten, salzt diese und läßt sie 10 Minuten zugedeckt stehen, worauf man sie mit Mehl bestäubt und so in heißer Butter oder in Öl lichtgelb bäckt. Sie können auch in Einbackteig getaucht und dann gebacken werden. Zum Backen muß man Kürbisse von kleiner, länglicher Form wählen. — Die Kürbisse müssen sofort, wenn sie gebacken sind, aufgegeben werden, da sie durch das längere Stehen zu weich werden.

2225. Kürbis, als Fasttagsgericht, italienisch. 100 *g* Mark Kürbis wird in gesalzenem Wasser gekocht, dann gut verrührt und durch ein Sieb getrieben. Darauf kommt es mit 70 *g* Butter, 100 *g* Parmesankäse und 10—20 *g* gepulvertem Kaneel in eine Pfanne. Diese Stoffe läßt man unter tüchtigem Umrühren auf dem Feuer aufwellen und setzt ihnen dann noch fünf geschlagene Eier zu. Schließlich wird die Masse auf einem mit Butter bestrichenen Blech ausgebreitet, mit geriebenem Brot und Zimt bestreut und in einer Röhre gebacken, bis sie eine goldgelbe Farbe annimmt.

2226. Zucchetti (kleine längliche Kürbisse). Von den reifen, geschälten Zucchetti entfernt man die Kerne, schneidet das Fleisch in beliebige Stücke und legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, begießt sie mit Öl und bratet sie zugedeckt in der Röhre oder man kocht die geschnittenen Zucchetti in Salzwasser, seiht dieses ab und gibt sie mit Buttersauce und mit Parmesankäse bestreut zu Tische.

Genetzter Riesenmelonenkürbis.

2227. Hopfenkeimchen als Gemüse. Man benutzt hierzu die ersten Triebe, welche dem Spargel ähnlich sind. Nachdem man sie sorgfältig gereinigt hat, werden sie in kochendem Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und auf ein Sieb oder Tuch gelegt. Wenn sie trocken sind, läßt man sie in Butter mit grüner Petersilie, Zwiebel, etwas Zucker, Salz und Muskatnuß dünsten, gießt dies mit einigen Löffeln weißer Suppe auf, rührt es gut untereinander und richtet es gehäuft auf einer Schüssel an. Man kann eine Buttersauce dazugeben.

2228. Kukurutz, türkischer Weizen. Der junge, zarte, fingerlange Kukurutz wird in Salzwasser weich gekocht mit Butter und Semmelkrumen abgeschmelzt und mit anderen Gemüsen serviert. Die großen Kukurutzkolben werden, solange sie noch milchig sind, in Salzwasser gekocht oder auch gebraten.

2229. Erdartischocken oder Erdbirnen. Diese wohlschmeckende, viel zu wenig bei uns für die Küche benutzte Frucht, die den Vorzug hat, billig zu sein und vom November bis in den Februar geerntet zu werden, erinnert an Spargel und Schwarzwurzel im Geschmack, man muß nur beim Kochen vorsichtig sein, da sie leicht zu weich werden.

2230. Gebackene Erdbirnen. Dieselben werden geschält, in Scheiben oder Streifen geschnitten, in heißes Fett geschüttet und goldgelb gebacken. Mit Salz bestreut, gibt man sie sehr heiß zu Filet, Beefsteak, wie die pommes de terre frittes.

2231. Gekochte Erdbirnen. Man schält dieselben, wirft sie bis zum Gebrauch in mit Essig gemischtes Wasser, damit sie schön weiß bleiben und setzt sie mit kochendem gesalzenen Wasser aufs Feuer. In 15—20 Minuten sind sie gar, was man

durch Probieren mit einer Gabel leicht feststellt. Abgegossen, tut man sie in eine Schüssel, serviert sie mit brauner Butter und gerösteter Semmelkrume.

2232. Erdbirnen mit holländischer Sauce. Auf gleiche Weise vorbereitete Erdartischocken kocht man in halb Milch, halb Wasser weich und läßt sie 2 bis 3 Minuten vor dem Anrichten in holländischer Sauce durchziehen.

2233. Erdbirnen-Salat. Die ziemlich weich gekochten Knollen schneidet man in Scheiben, übergießt sie mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer oder bereitet aus diesen Zutaten eine feine Salatsauce, in der man die Scheiben durchziehen läßt.

2234. Eierpflanzen (Aubergines). Diese meist unter dem französischen Namen Aubergine bezeichneten, aus dem südlichen Europa eingeführten Früchte sind der Gurke in der Form ähnlich, haben eine violette Färbung und sehen wie poliert aus. Man bereitet sie auf die verschiedenste Art.

2235. Eierpflanzen, gebacken. Man reibt die Früchte ab, teilt sie in zwei Hälften, bestreut die geschnittenen Teile mit Öl, Pfeffer und Salz, läßt sie so mariniert 1/2 Stunde stehen, gibt sie dann auf einen Rost oder in eine offene Pfanne in den Ofen, oben mit einem Deckel glühender Kohlen bedeckt und bäckt sie, mit der Marinade befeuchtet, zu schöner Farbe.

2236. Eierpflanzen, gefüllt. Einige schön violette Früchte schneidet man auf und entfernt das grobfaserige Fleisch mit einem Löffel recht vorsichtig. Man vermischt es mit klein gehacktem Rindermark oder Speck, gehacktem weißen Fleisch, gibt, auf die Füllung von 3 Früchten gerechnet, 2 Eidotter, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß zu der Farce, füllt die Schalen damit, bewickelt oder bedeckt die Früchte mit Speck und läßt sie braten.

2237. Eierpflanzen au gratin. Auch hierzu höhlt man die Früchte vorsichtig aus, mischt das Ausgeschabte mit 2 gehackten Schalotten, 6—8 gehackten Champignons, etwas in Milch geweichter Semmel, Petersilie, Salz und Pfeffer, füllt dies in die Früchte, die man, mit Semmel bestreut und Butter betröpfelt, im Ofen mit einem, mit glühenden Kohlen belegten Deckel zu schöner Farbe bratet.

Pilze.

Über den Wert und die Eigenart der Pilze siehe erste Abteilung Nahrungsmittel des Menschen.

2238. Champignongemüse I. Man putzt die Champignons, wäscht und schneidet sie, dann läßt man sie auf einem Siebe, mit klarem Wasser übergossen, trocken ablaufen. Dann tut man sie in eine Kasserolle und läßt sie mit etwas Butter, 1 Teelöffel Salz und einer kleinen Zwiebel weich dämpfen, indem man sie oftmals hin und her schwenkt. Nun fügt man noch etwas Butter, 1 Prise gestoßenen Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe oder solche aus Extrakt hinzu und dämpft sie noch 1/4 Stunde.

2239. Champignongemüse II. Die Champignons werden wie oben bereitet, nur fügt man 1/2 Eßlöffel Mehl, ein Bündchen Petersilie hinzu, gießt ein wenig

Kraftbrühe daran und rührt an die Sauce 3 mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weinessig zerquirlte Eidotter.

2240. Champignons als Garnitur. Die Champignons werden geputzt, mit Butter, Zitronensaft und Salz ein paarmal aufgekocht und dann in kleinen Häufchen um das Fleisch angerichtet.

2241. Champignonshaschee. Nachdem man die Champignons geputzt und die inneren braunen Teile entfernt hat, hackt man sie so fein wie möglich und rührt sie mit Butter, etwas Zitronensäure und Salz so lange auf dem Feuer, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Dann verbindet man einige Löffel dick eingekochte weiße Sauce damit und gibt beim Anrichten ein gutes Stück Butter hinein.

2242. Champignons à la provencale. Die gut geputzten und gewaschenen Champignons werden 2 Stunden mit Öl, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch mariniert, dann dämpft man sie in dieser Marinade mit etwas gehackter Petersilie, beträufelt sie mit Zitronensaft und garniert sie mit gerösteten Semmelscheiben.

2243. Gedämpfte Morcheln. Die Morcheln muß man sehr sorgfältig putzen, indem man den Stiel unten abschneidet, sie mehrmals waschen, weil sie immer auf sandigem Boden wachsen. Man brüht sie mit reichlich heißem Wasser, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb, welches man in kaltes Wasser stellt, die Morcheln noch einmal mit den Händen gehörig wäscht, worauf man das Erhitzen in reinem Wasser und das Abspülen in kaltem wiederholt, bis das Wasser rein ist. So reinigt man alle Morcheln, ehe man sie verwendet. Man zerläßt in einer Kasserolle 125 *g* Butter, schwenkt die Morcheln darin, deckt sie zu, dämpft sie $\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßigem Feuer, stäubt etwas Mehl an, gießt kräftige Fleischbrühe daran und läßt sie weich dünsten.

2244. Gedämpfte Morcheln mit Ei legiert. Die Bereitung ist wie die soeben beschriebene, nur legiert man die Fleischbrühe mit 2 Eidottern, schärft sie mit etwas Zitronensaft, fügt zuletzt etwas gehackte Petersilie und gestoßenen Pfeffer zu und läßt sie weich dünsten.

2245. Morchelhaschee. Die Morcheln werden gereinigt, gut ausgeputzt und grob gehackt. Dann tut man sie mit einem Stück Butter, Salz und gestoßenem weißen Pfeffer in eine Kasserolle, läßt sie kurz eindämpfen, vermischt einige Löffel weiße Sauce, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch damit und zieht sie mit einigen Eigelben ab.

2246. Morcheln mit Rotwein. Die Bereitung ist wie die vorige, nur gießt man statt der Fleischbrühe braune Coulis oder Maggiwürze und ein Glas Rotwein zu und verdickt die Sauce mit einem Stückchen in Mehl gerollter Butter.

2247. Morcheln mit Spargel. Frische oder getrocknete Morcheln, die man hierzu gut verwenden kann, werden gewaschen, mit Butter und etwas Zwiebel aufgesetzt, mit Salz bestreut und im eigenen Saft weich gedämpft (bei getrockneten fügt man Fleischbrühe dazu). Zuletzt hackt man etwas Petersilie fein, fügt diese und eine Messerspitze Mehl, Pfeffer und wenig Fleischbrühe dazu. 500 *g* Spargel hat man geputzt, geschnitten, in Salzwasser weich gekocht. Indessen wurden Krebse gekocht, aus

den Schalen gebrochen, diese zu Krebsbutter verarbeitet (siehe Krebsbutter). Die Nasen füllt man und kocht sie. Beim Anrichten gibt man den Spargel in die Mitte einer Schüssel, die Morcheln, deren Sauce man zuletzt noch mit 2 Eidottern legierte, um den Spargel herum, garniert die Schüssel mit den Krebsscheren, -Schwänzen und -Nasen und beträufelt das Ganze mit Krebsbutter.

2248. Trüffeln. Die Trüffeln werden gereinigt, in weißem Wein nebst einem Stück Butter rasch gar gedämpft, mit zerlassener Tafelbouillon bestrichen und dann verwendet.

2249. Trüffelhaschee. Dieses wird wie das Champignonhaschee bereitet, nur nimmt man statt der weißen einige Löffel braune Sauce.

2250. Geröstete Trüffeln, einfach. Man reinigt sie sauber, indem man sie wäscht und abbürstet, sie danach nochmals wäscht und auf einem Tuche abtropfen läßt, dann bestreut man sie mit Pfeffer und Salz, wickelt sie in Speckscheiben, hüllt hierauf jede in 4—5 Blätter Papier, feuchtet das letzte Blatt mit Wasser an, legt die Trüffeln so in die heiße Asche, läßt sie 1 Stunde rösten, beseitigt das Papier und gibt sie auf einer heißen Schüssel mit einer Serviette zugedeckt.

2251. Gedämpfte Trüffeln. Man belegt eine Kasserolle mit Speckscheiben, einem Sträußchen Petersilie, Thymian, einem Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern, tut die gereinigten Trüffeln hinein, übergießt sie mit kräftiger Fleischbrühe und einem Glase Wein, bedeckt sie mit einem bebutterten Papier und läßt sie zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen. Hierauf legt man sie auf einer zierlich gefalteten Serviette und richtet sie ohne Sauce an, indem man die Sauce zum Braten verwendet oder man seiht die Sauce durch und gibt sie zu den Trüffeln.

2252. Trüffeln in Champagner oder Schaumwein. Die abgeschälten Trüffeln werden mit $\frac{1}{2}$ *l* Kraftbrühe und 1 Flasche Champagner oder Schaumwein übergossen und darin weich gedünstet. Man kann auch anderen Wein nehmen. Die Schalen muß man nie fortwerfen, sondern sie reinigen und zu Saucen oder Farcen verwenden.

2253. Trüffeln in Dampf. Man hüllt jede Trüffel in ein Papier, zerläßt Butter, legt die Trüffeln in der Umhüllung hinein, gießt einige Glas Wein darüber und läßt sie weich dünsten. Beim Anrichten nimmt man jede aus ihrem Papier und gibt sie bergartig auf eine Schüssel, die mit einer Serviette überdeckt ist.

2254. Italienische Trüffeln. Etwa 10 Trüffeln zerschneidet man in Scheiben, läßt einige Löffel Olivenöl heiß werden, legt die Trüffeln darauf mit gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz, läßt sie weich dünsten, fügt dann 2 Tassen Bouillon und 1 Glas Madeira zu, sowie etwas Zitronensaft und gibt sie mit Semmelcroutons garniert.

2255. Piemonteser Trüffeln. Die zerschnittenen Trüffeln legt man in eine tiefe mit Butter bestrichene Schüssel, darauf starke, mit Sardellenbutter vermengte Coulis, wechselt mit Trüffeln und Sauce ab, bis beides verbraucht ist, streut Parmesankäse über, bäckt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde und gibt es als hors d'oeuvres (Zwischengericht) zu Tisch.

2256. Trüffelragout. Die gut gewaschenen und gebürsteten Trüffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in eine Kasserolle getan, mit starker Fleischbrühe übergossen, unter Zufügung von 1 Glas Rotwein, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker weich gedünstet und als Zwischengericht bei feinen Gastmählern mit Semmelcroutons garniert.

2257. Pfefferlinge. Man putz und wäscht sie, gibt in eine Kasserolle. Butter mit gehackter Zwiebel, schüttet die Pilze dazu, bestreut sie mit Salz und läßt sie im eigenen Saft dämpfen. Dann verrührt man in einer Tasse Milch mit Mehl und quirlt dies an die Pilze, kocht sie auf und streut 1 Teelöffel Petersilie und etwas gestoßenen Pfeffer daran.

2258. Steinpilze. Man putzt und wäscht frisch gesammelte Pilze, schneidet sie in ziemlich große Würfel, wäscht und schmort sie in kochend gemachter Butter ziemlich weich, wobei man eine geschälte Zwiebel mit hinzutut; dann stäubt man etwas Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe an, würzt die Pilze mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, oder statt letzterer Zitronensaft; dünstet sie vollends weich und gibt sie auf.

2259. Steinpilze auf russische Art werden wie die vorigen bereitet, nur wird nach und nach $1/4$ *l* saure Sahne zugegossen.

Alle anderen eßbaren Pilze werden auf ähnliche Weise bereitet.

Hülsen- und Halmfrüchte.

Alle Hülsenfrüchte müssen mit weichem Wasser kalt aufgesetzt werden und kochen um so länger, je älter sie sind. In hartem Wasser bringt man sie überhaupt nur dann weich, wenn man doppeltkohlensaures Natron zusetzt. Dieses Salz vermag nicht nur das harte Wasser weich zu machen, sondern ist auch Ursache, daß die damit gekochten und vorher eingeweichten Hülsenfrüchte ihre Farbe behalten und ihre blähende Eigenschaft verlieren. Man sollte von diesem Salze daher häufiger Gebrauch machen. Das Kochen der Hülsenfrüchte muß ohne Unterbrechung so lange fortgesetzt werden, bis die Hülsen platzen und die Früchte weich werden. Da beim Kochen fortwährend Wasser verdunstet, so muß immer wieder neues kochendes Wasser zugegossen werden.

2260. Gelbe Erbsen. Die Erbsen werden verlesen, gewaschen, in kaltem Wasser eingeweicht, kalt zugestellt, gar gekocht und durch einen Durchschlag oder ein Sieb gestrichen. Dann verdünnt man sie etwas mit Pökelfleisch- oder Fleischbrühe, rührt sie mit Butter und Salz auf dem Feuer heiß und gibt gebratenen Speck und Zwiebeln, sowie gekochtes Pökelfleisch oder mageren Speck dazu. Für Volksküchen auf 100 *l* 35 *kg* Erbsen, $1^1/_4$ *kg* Fett, $1^1/_4$ *kg* Mehl, 2 *l* Zwiebeln, 1 *kg* Salz, Fleischbrühe oder $1/8$ *l* Fleischextrakt.

2261. Graue Erbsen. Dieselben müssen Abends vor dem Gebrauch in kaltem Wasser weichen. Man setzt sie mit kaltem Wasser auf. Sobald sie fast weich sind, füllt man Fleischbrühe auf, läßt sie dick einkochen und würzt sie mit Majoran oder Muskatnuß oder kocht eine süßsaure Specksauce zu.

2262. Saure graue Erbsen. Nachdem die Erbsen völlig weich gekocht sind, vermischt man sie folgendermaßen: 125 *g* Speck schneidet man würflig, bratet ihn aus, entfernt die Grieven, röstet darin eine gehackte Zwiebel nebst einem Eßlöffel Mehl, gießt dazu $1/4$ *l* kochendes Wasser, 4 Eßlöffel guten Essig, 1 Teelöffel Zucker, einige Gewürznelken, 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Fleischextrakt.

2263. Graue Erbsen. (Für Volksküchen.) Zubereitung wie bei den Nr. 2261 und 2262. Quantum für 100 *l*: 35 *kg* Erbsen, $1^1/_4$ *kg* Fett, $1^1/_4$ *kg* Mehl, 2 *l* Zwiebel, 125 *g* Fleischextrakt oder Speckbrühe, 1 *kg* Salz, Gewürz nach Belieben.

2264. Grüne, getrocknete Erbsen. Dieselben werden wie die gelben vorbereitet und gekocht, aber statt der Speckbrühe nimmt man gute, mit Wurzelwerk reichlich versehene Rindsbrühe. Man gibt sie als Püree. Beilage: Kalbsleber oder geräucherten mageren Speck.

2265. Grüne Erbsen. (Für Volksküchen.) Zubereitung wie bei Nr. 2264. Quantum wie bei Nr. 2263.

2266. Grüne Erbsen mit Mohrrüben. (Für Volksküchen.) Man kocht die Erbsen weich, aber so, daß sie noch ganz bleiben, und schöpft die an die Oberfläche steigenden Hülsen ab. Mohrrüben kocht man in Rindfleischbrühe, würzt sie mit etwas Zucker, dem notwendigen Salz und gehackter Petersilie und vermischt sie mit den grünen Erbsen, nachdem man sie mit einer Mehlschwitze (von Rindstalg und Mehl) gebunden hat. Als Beilage: Rindfleisch und geräuchertes Schweinefleisch. Quantum Erbsen auf 100 *l*: 25 *kg* Erbsen 25 *kg* Mohrrüben.

2267. Dünne Erbsen mit Rindfleisch und Speck. (Für Volksküchen.) Zutaten: Man nimmt zu 100 *l* 1 *kg* Rindernierentalg, 25 *kg* gelbe Erbsen, 1 *kg* Weizenmehl, $1^1/_4$ *l* Zwiebeln, $1^1/_2$ *kg* Salz, 1 *g* Pfeffer, 1 Eßlöffel voll gestoßenen Majoran. Am Abend vorher werden die Erbsen gesiebt, gewaschen, verlesen und in kaltem, weichem Wasser geweicht und 4 Stunden vor dem Gebrauch in demselben zugesetzt; bei gleichmäßigem, nicht zu starkem Feuer werden sie langsam weich und dick gekocht, wobei man die an der Oberfläche sich sammelnden Hülsen mit dem Schaumlöffel abnimmt. Die ganz zerkochten Erbsen verdünnt man unter fortwährendem Rühren mit der vom Rindfleisch gewonnenen Brühe, würzt sie mit Majoran, Pfeffer und Zwiebeln und bindet sie mit dem in siedendem Fett, klar zerkochten Mehl, welches mit kalter Speckbrühe glatt verrührt wird. — Zur Brühe kocht man das Rindfleisch extra und den Speck extra, Salz hinzufügend. Das Fleisch zur Brühe wird stets mit kaltem Wasser aufgesetzt und bei nicht zu starkem Feuer langsam gekocht. Sobald das Fleisch weich ist, wird es zum Erkalten herausgenommen und die ganze Brühe zum Kochen des Gemüses verwendet.

2268. Dicke Erbsen mit Speck- und Kümmelsauce. (Für Volksküchen.) Zu 100 *l* 35 *kg* Erbsen (4 *kg* Speck, 5 *kg* Rindfleisch), 1 *kg* Mehl, 1 *kg* Fett, 1 *kg* Salz, $1^1/_2$ *l* Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfeffer. Vorbereitung der Erbsen wie in vorhergehender Nr. 2267. Wenn die Hülsen beim Kochen abgenommen und die Erbsen zu einem dicken Brei gekocht sind, läßt man Zwiebeln klein gehackt in Fett schmelzen, verkocht dies mit dem Mehl, verrührt dies mit Speck- und Rindsbrühe glatt und vermischt dies mit den Erbsen, um sie zu einem geschmeidigen Püree zu machen. Dazu gibt man Kümmelsauce (siehe Saucen).

2269. Dicke Erbsen mit Sauerkohl und Speck. (Für Volksküchen.) Stoffe und Zubereitung wie bei Nr. 2268, dazu in Schweineschmalz gedämpfter Sauerkohl, welcher durch Hinzufügung roher Kartoffeln geglättet wird.

2270. Brühbohnen. (Für die Volksküche.) Zutaten: Auf 100 *l* 30 *kg* Bohnen ($13\frac{1}{2}$ *kg* Rindfleisch), 2 *l* Zwiebeln, 1 *kg* Fett, 1 *kg* Mehl, 1 *kg* Salz, Thymian nach Geschmack. Man blanchiert die Bohnen halb weich in Wasser, gießt dies ab, kocht sie in Fleischbrühe weich und bindet sie mit der mit Zwiebeln gewürzten Mehlschwitze. Thymian und Pfeffer kommt zuletzt daran.

2271. Weiße Bohnen. Diese ahrhaften, aber schwer verdaulichen getrockneten reifen Kerne der grünen Bohne werden abends vor dem Gebrauch geweicht, früh mit weichem Wasser aufgesetzt und 3 Stunden langsam gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und gießt statt dessen fette Fleischbrühe, die man etwas mit Mehl anrührt, zu, mit der sie eine weitere halbe Stunde kochen. Die Bohnen müssen ganz bleiben und nicht zu Brei verrührt werden.

2272. Weiße Bohnen mit Haushofmeistersauce, à la maître d'hotel. (Hausmannskost.) Nachdem die eine Nacht geweichten Bohnen fast weich gekocht sind, schwitzt man in einer Kasserolle Zwiebel, Petersilie, Thymian und ein wenig Muskat, Pfeffer und Salz, verdünnt die Sauce mit Fleischbrühe und läßt die Bohnen darin völlig weich kochen.

2273. Saure und süße weiße Bohnen. (Hausmannskost.) Man kocht die vorher geweichten Bohnen in Wasser weich, gießt es ab, bereitet eine Mehlschwitze, die man mit Speckbrühe, etwas Essig und Zucker, 2 gestoßenen Nelken und Fleischextrakt abschmeckt und verkocht, man vermischt die Bohnen mit dieser Sauce und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, zur Tafel.

2274. Weiße Bohnen mit getrockneten Pflaumen. (Für Volksküchen.) Zutaten auf 100 *l* 20 *kg* Bohnen, 9 *kg* Rind-, $2\frac{1}{2}$ *kg* Schweinefleisch, 13 *kg* Backpflaumen, $1\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, $1\frac{1}{2}$ *kg* Fett, Zimt und Nelken nach Geschmack, 1 *kg* Salz, 750 *g* Mehl, 50 *g* Fleischextrakt. Nachdem die Bohnen in Wasser weich gekocht sind, nimmt man gut gereinigte Backpflaumen, dämpft sie mit etwas Wasser, Zucker, Zimt und Nelken weich, zerläßt in einer Kasserolle ca. 120—125 *g* Butter oder Speck, schwitzt 1 Löffel voll Mehl darin gelb, gießt etwas Fleischbrühe oder von dem Wasser, in dem die Pflaumen gekocht werden, hinzu, läßt dies eine Weile verkochen, tut hierauf die Bohnen und die Pflaumen untereinandergemischt in die Kasserolle und läßt sie zusammen noch $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ Stunden dämpfen. Auf dieselbe Weise kann man auch die Bohnen mit gedämpften Birnen und Äpfeln vermischen.

2275. Püree von weißen Bohnen. Die weichgekochten und abgegossenen Bohnen streicht man durch ein Sieb und rührt sie entweder einfach mit einem guten Stück Butter, Pfeffer, Salz und ein wenig Bouillon auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei, oder man läßt eine fein geschnittene Zwiebel mit magerem Schinken in zerlassener Butter schwitzen, tut Mehl dazu, rührt dies mit Fleischbrühe klar und kocht davon eine dicke Sauce, die man durch ein Sieb streicht und mit dem Bohnenpüree verbindet. Man schmeckt dies dann mit Salz und Pfeffer ab und gibt es zu geschmorter Hammelkeule oder als selbständige Schüssel mit glaciertem Hammelkarree, Hammelkotelettes usw.

2276. Püree von weißen Bohnen mit Äpfeln. Man kocht ein Püree von weißen Bohnen wie in der vorigen Nummer und vermischt dies mit halb so viel nicht zu süßem Äpfelmus und einem Stück Butter.

2277. Linsen auf gewöhnliche Art für Hausbedarf. Man verliest 500 *g* Linsen, setzt sie rechtzeitig vor dem Essen mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt sie sehr langsam kochen, bis sie sich weich anfühlen, aber nicht platzen. Nun gießt man das Wasser ab, röstet in einer Pfanne Butter oder Fett mit Zwiebeln, gibt dies zu den in der Kasserolle befindlichen Linsen, füllt mit einem Löffel Mehl verrührte Fleischbrühe oder Bratensauce, auch Wasser mit Fleischextrakt und Maggiwürze dazu und $\frac{1}{2}$ Löffel Essig und läßt sie unter häufigem Umrühren noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

2278. Brühlinsen mit Rindfleisch. (Für Volksküchen.) Von den Linsen wie von dem Fleisch wird das gleiche Quantum wie bei den dicken Erbsen genommen. Zubereitung: Die Linsen werden am Abend vor dem Gebrauch gewässert, gut verlesen und vor dem Kochen mehrmals gebrüht; dann setzt man sie mit kaltem, weichem Wasser auf. Sobald sie halb weich gekocht sind, läßt man das Wasser ab und gießt reine fette Fleischbrühe darauf. Während sie mit derselben sieden, schwitzt man gehackte Zwiebeln in Fett, röstet darin Mehl braun, verrührt dieses mit kalter Brühe und ein wenig Essig glatt, fügt Pfeffer und Piment hinzu und bindet damit die Linsen, die unter fortwährendem Rühren noch ein wenig kochen können. Die Brühe muß kräftig mit Petersilienwurzel und Mohrrüben verkocht sein.

2279. Linsen sauer und süß gekocht. (Für Volksküchen.) Man gießt das Wasser, in welchem Linsen halb weich gekocht sind, ab, fügt heiße schwache Fleischbrühe und Salz zu, röstet Mehl mit gehackten Zwiebeln in Fett, verkocht dies mit Fleischbrühe und 1 *l* gutem Essig mit Zucker, tut einige Nelken und Zimt hinzu und läßt die Linsen in dieser Sauce völlig weich kochen. Beilage: Rindfleisch mit Zwiebelsauce.

2280. Linsen auf französische Art. Die Linsen werden wie in der vorhergehenden Nummer gekocht, darauf gießt man das bräunliche Wasser fort, um anderes heißes aufzuschütten, worauf man ein Stück Speck und eine beliebige Anzahl kleiner Zwiebeln mit in den Topf tut und alles zusammen langsam weich kocht. Dann bräunt man ein Stück frische Butter, schwitzt einen Löffel Mehl und einen Löffel gehackte Petersilie und Schnittlauch daran, schwenkt die Linsen eine Weile damit durch, gießt ein Glas Rotwein an, verkocht sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde und richtet sie dann mit dem Speck und den Zwiebeln an.

2281. Linsen auf italienische Art. Nachdem die Linsen wie in den früheren Rezepten weich gekocht sind, gießt man das Wasser ab und Fleischbrühe darauf, nimmt 5—6 Löffel Olivenöl, etwas Butter, Zwiebelscheiben, gehackte Petersilie, ein Kräuterbündel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine fette Gänsekeule oder gepökeltes Schweinefleisch, kocht dann dies alles zusammen weich, nimmt das Kräuterbündel heraus und legiert die Brühe mit einigen Eidottern, einem Löffel Öl und ein wenig Essig.

2282. Linsen auf russische Art. Die gut gewässerten Linsen kocht man langsam ziemlich weich, gießt sie ab, spült sie mit lauwarmem Wasser nach und fügt, wenn man sie in die Kasserolle zurückgetan hat, auf $\frac{1}{2}$ *l* Linsen gerechnet, 50 *g*

Butter, 2 Löffel geriebene Semmel, eine fein gehackte Zwiebel, Pfeffer, Piment, Macis und Salz, läßt sie in ca. 1/2 Stunde weich kochen und gießt kurz vor dem Anrichten 1 Löffel süße Sahne daran.

2283. Linsen à la maître d'hotel. Die gut verlesenen Linsen kocht man weich, gießt das Wasser ab. Man gibt in eine Kasserolle ein gutes Stück Butter, gehackte Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Salz und Pfeffer, schwenkt hierin die abgegossenen Linsen und gibt sie sehr heiß zu Tisch.

2284. Vegetarierlinsen mit Backpflaumen. Wie Bohnen mit Pflaumen (Nr. 2274), nur daß man dieselben mit einigen Eidottern bindet.

2285. Linsenbrei (Püree) I. Man zerläßt klein geschnittenen Speck, kocht in demselben eine zerschnittene Möhre, eine gehackte Zwiebel, ein Zweigchen Thymian, einige Blätter Petersilie, 1 Lorbeerblatt und vermischt dieses mit den weich gekochten, durch ein Sieb geschlagenen Linsen.

2286. Linsenbrei II. Derselbe wird wie in voriger Nummer bereitet, nur daß man statt des Specks Butter, und statt des Wassers Fleischbrühe zur Verdünnung nimmt, auch kann man etwas Pfeffer und einige Löffel Essig hinzufügen, wenn man sie säuerlich haben will.

2287. Linsen mit Rüben. Man kocht Linsen wie gewöhnlich in Wasser weich und gießt sie ab, dann schneidet man Wurzelwerk in Würfel, kocht dies mit Fleischbrühe weich, verdickt dies mit Mehl und gibt die Linsen hinein, um sie damit völlig weich zu dämpfen. Indessen schneidet man Wasserrüben in Würfel, kocht sie in Butter und Wasser weich, und mischt sie dann unter die Linsen, die man gut durchschwenkt.

2288. Brühgraupen mit Rindfleisch. (Für Volksküchen.) Zutaten: An Fleisch, Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Salz wie bei den Hülsenfruchtrezepten. Grobe Gerstengraupen 15 *kg* auf 100 *l*. Die Graupen werden mit kaltem Wasser behufs Reinigung abgequirlt, das Wasser abgelassen, zerlassenes, siedendes Fett über die Graupen gegossen, dann frisches, kaltes Wasser darüber, in welchem sie bei schwachem Feuer aufquellen. Nun gießt man die Brühe dazu, in welcher sie schleimig weich kochen. Auch hier kann man fein gehackte Petersilie und Schnittlauch kurz vor dem Aufgeben zufügen.

2289. Graupen mit Backpflaumen und Rindfleisch. (Für Volksküchen.) Alle Zutaten wie oben, nur keine Zwiebeln und 2 1/2 *kg* Graupen weniger als oben angegebenes Quantum. Dazu 13 *kg* Pflaumen und 1 1/2 *kg* Zucker. — Die groben Graupen werden wie oben mit Fleischbrühe weich gekocht, die sauber gewaschenen Pflaumen mit Zucker und Zimt und einigen Nelken in Wasser gekocht, zu den Graupen gemischt und nochmals aufgekocht.

2290. Graupen und Bohnen, Ritscher genannt, österreichisch. Man quillt die Graupen langsam in Fleischbrühe, kocht zugleich ebensoviel weiße Bohnen in Salzwasser weich, vermischt beide, bereitet eine Mehlschwitze, bräunt darin etwas gehackte Zwiebeln, verkocht diese mit 3/4 *l* Fleischbrühe, vermischt dieses mit dem Graupenbohnengemüse, läßt es noch 1/2 Stunde zusammen dämpfen und schärft das

Gemüse vor dem Aufgeben mit etwas Zitronensaft ab. Dazu gibt man Rauchfleisch oder Bratwürstchen.

2291. Schalet von Erbsen und Graupen. Man bereitet dieses Gericht, indem man Graupen und Erbsen weich kocht. Zugleich bereitet man eine Brühkugel hierzu folgendermaßen: Für 5 Pf. geweichte Semmel wird mit 125 *g* zerlassenem Rinderfett gut verrührt, dazu mischt man etwas gestoßenes Gewürz, etwas gestoßenen Pfeffer, 4 Eier, große Rosinen, ein paar gestoßene bittere Mandeln, abgeriebene Zitronenschale und Salz gut durcheinander; man kann auch einige Äpfel zufügen; dann gibt man die Masse in eine mit Schmalz oder Fett gut ausgeschmierte irdene Form, Erbsen und Graupen darauf und läßt sie 5—6 Stunden im mäßig heißen Ofen langsam backen. Bei allen Schaletgerichten ist ein irdener Topf erforderlich, auch darf diese Speise nie auf offenem Feuer kochen, sondern in einer mäßig durchheizten Bratröhre, in der man sie auf einen Stein gestellt, mehrere Stunden bei mäßiger Hitze sieden läßt.

2292. Russische Grütze. 500 *g* gute Buchweizengrütze rührt man trocken in einer eisernen Pfanne über einem gelinden Feuer mit 60 *g* Butter, bis sie, ohne anzubrennen, bräunlich wird, gießt allmählich so viel heißes Wasser (1 1/2 *l*) daran, bis sie zu einem Brei ausgequollen ist, fügt 1 Teelöffel Salz hinzu und läßt sie unter öfterem Umrühren auf mäßigem Feuer langsam dick ausquellen, schüttet den Brei in einen irdenen Topf, stellt ihn 1/2 Stunde in eine warme Bratröhre und gibt sie, mit brauner Butter übergossen, zu Tisch.

2293. Dicke Grütze. Buchweizengrütze quirlt man in kaltem Wasser, gießt es ab, gibt frisches Wasser hinzu, läßt sie 1/2 Stunde weichen und kocht sie darauf mit 1 1/2 *l* Milch zu einem dicken Brei, den man mit Zucker und Zimt bestreut, oder mit brauner Butter aufgibt.

2294. Grütze mit Buttermilch. Man rührt in kochendes Wasser unter Hinzufügung von 1 Teelöffel Salz, 500 *g* Buchweizengrütze und läßt sie langsam dick einkochen, gießt 1 Glas Buttermilch daran, fügt ein wenig frische Butter zu und läßt sie unter fortdauerndem Umrühren gar kochen.

2295. Buchweizengrütze in Fleischbrühe mit Rindfleisch. (Für Volksküchen.) Zutaten: An Fett, Salz und Wurzelwerk wie bei den Hülsenfrüchten, 15 *kg* Grütze zu 100 *l*. — Zubereitung: Die Grütze quirlt man in kaltem Wasser ab, läßt sie dann mit frisch aufgegossenem Wasser einige Stunden weichen, setzt sie mit Fleischbrühe und Salz zum Feuer und fügt dann in siedendem Fett gebratene, gehackte Zwiebel hinzu.

Kartoffeln.

2296. Kartoffeln in der Schale. Alle Kartoffeln wäscht man sorgfältig vor dem Gebrauch. Die neuen stellt man mit siedendem Wasser und mit etwas Salz zum Feuer, achtet auf den Augenblick, wenn sie platzen, probiert, ob sie weich sind, gießt das Wasser ab, läßt sie noch eine Zeitlang unter Schwenken nachdämpfen und gibt sie dann so schnell wie möglich zugedeckt zur Tafel, da neue Kartoffeln durch längeres Stehen hart werden. Herbst- und Winterkartoffeln, die längere Zeit zum Kochen notwendig haben, und deren Schale dicker ist, wäscht man gleichfalls sehr sauber,

bringt dieselben in kaltes Wasser und läßt sie bei gleichmäßigem Feuer, da sie nicht aus dem Kochen kommen dürfen, so lange sieden, bis sie weich sind; dann gießt man das Wasser ab und verfährt wie oben. Alle Arten Kartoffeln zu kochen, empfehlen wir die Kochtöpfe mit durchlöcherten Einsätzen oder Drahtsieben, da sie darin sehr gut nachdämpfen können.

2297. Rührkartoffeln mit Milch. Mehlige Kartoffeln schält man, wäscht sie sauber, setzt sie mit siedendem Wasser zu, kocht sie weich, quetscht sie mit der Keule und streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit siedender Milch und etwas Butter und salzt nach, so viel nötig ist. Unter fortwährendem Rühren erhitzt man den Brei. Hierzu paßt Klops, Fleischkugel, Schmorfleisch mit Sauce.

2298. Kartoffeln mit Äpfeln. Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in Viertel und wäscht sie, kocht sie in Salzwasser weich und gießt das Wasser gänzlich ab. Inzwischen schält man saure Äpfel (Reinetten oder Musäpfel), befreit sie von den Kernen und schmort sie in Wasser mit Zucker. Die Kartoffeln und Äpfel werden vermischt und die Sauce durch eine helle Mehlschwitze gebunden und durch ein wenig frische Butter schmackhaft gemacht. Man gibt dazu Pökelfleisch oder gebratenen Speck. Ebenso kocht man Kartoffeln mit frischen Birnen oder mit Backpflaumen.

2299. Béchamel-Kartoffeln. Man bereitet eine Béchamelsauce und gießt diese über in der Schale gekochte, dann geschälte, in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln, die man auf eine Pastetenschüssel schichtet, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit frischer Butter und läßt sie, auf den Dreifuß gestellt, 1/4 Stunde im Ofen backen. Hierzu passen deutsche Beefsteaks, Bratwurst, gedämpftes Rindfleisch.

2300. Kartoffeln à matelote: Werden ganz so bereitet wie die vorigen, nur gießt man statt der Béchamelsauce etwas Weißwein und Bouillon an und verdickt sie durch Anstäuben von Mehl.

2301. Prinzeßkartoffeln. Man schmiert eine Form mit Butter aus, füllt dieselbe dann schichtweise mit frisch gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, fein würflig geschnittenem Hering (der gut gewässert haben muß), hart gekochte geschnittene Eier, gibt über jede Kartoffelschicht Butterpflöckchen. Nun quirlt man 1/2 *l* Sahne mit 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, gießt dies über die Füllung und läßt es 30 Minuten im heißen Ofen backen.

2302. Kartoffeln à la provencale: Die frisch gekochten Kartoffeln schneidet man in ziemlich dicke Scheiben. In einer Kasserolle mischt man zu einigen Löffeln Olivenöl gehackte Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Salz, den Saft einer Zitrone und 1 Löffel Essig, läßt dies kurze Zeit dämpfen und fügt die Kortoffeln dazu, die man darin heiß werden läßt.

2303. Petersilienkartoffeln I. In der Schale gekochte zerschnittene oder abgeschält in Salzwasser gekochte Kartoffeln werden in zerlassener Butter mit gehackter Petersilie und Salz bestreut, geschwenkt.

2304. Auf holländische Art bereitete Kartoffeln. Man schält und wäscht gleichmäßig kleine Kartoffeln, legt sie dann in eine Kasserolle dicht nebeneinander, schüttet gehackte Zwiebeln und Petersilie, Salz, Pfeffer und Butterstückchen

darüber, gibt nur soviel Wasser darauf, daß sie halb davon bedeckt sind, deckt das Gefäß fest zu und schmort die Kartoffeln weich.

2305. Kartoffelkoteletten. Recht mehlige Kartoffeln werden, nachdem sie in der Schale gekocht wurden und kalt geworden, gerieben. Auf 250 *g* Kartoffeln gibt man 2 Eier, 70 *g* zu Schaum gerührte Butter, etwas Salz und Muskatnuß, mischt dies gut, formt aus der Masse koteletteartige Scheiben, die man mit Ei und Semmel paniert, bäckt und als Beilage zu Fleischspeisen mit verschiedenen Saucen gibt.

2306. Brühkartoffeln. Man schält dazu die Kartoffeln, kocht sie in Wasser und Salz dreiviertel gar, gießt das Wasser ab und Rindfleischbrühe auf die Kartoffeln, schmilzt Butter mit Mehl und gehackten Zwiebeln, bindet damit die Brühe, tut gehackte Petersilie, etwas Pfeffer und Kümmel dazu, läßt die Kartoffeln damit vollends gar kochen und richtet sie mit dem Rindfleisch an.

2307. Heringskartoffeln. Man dämpft 2 gut gewässerte ausgegrätete, in Würfel geschnittene Heringe mit geriebenen Zwiebeln, gibt hier hinein 1 1/2 *l* frische gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, schwenkt dies auf dem Feuer durch, daß die Kartoffeln ganz von der Butter und Heringsstücke durchzogen sind und gibt die Kartoffeln recht heiß auf.

2308. Saure Kartoffeln. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Stücke geschnitten und nicht zu weich in Wasser mit Salz gekocht. Würflig geschnittener Speck wird mit einer fein geschnittenen Zwiebel gelb gebraten, mit ein paar Löffeln Mehl vermischt und dann mit Fleischbrühe oder Wasser mit Essig, Salz, Nelken, Pfeffer, etwas Zucker oder Sirup eine dünnseimige süßsaure Sauce gekocht, die man mit Zuckerfarbe braun färbt. In diese Sauce tut man die Kartoffeln und läßt sie darin noch einige Zeit kochen. Man gibt die Kartoffeln mit dem gekochten Rindfleisch oder mit geschmortem Hammel- oder Schweinefleisch. (Für Volksküchen auf 100 *l* 90 *kg* Kartoffeln.)

2309. Kartoffeln à la Pückler. Wie saure Kartoffeln, nur daß man die seimige Sauce mit Eidotter abzieht und zu den übrigen Zutaten Petersilie und Knoblauch nimmt.

2310. Zwiebelkartoffeln. Man schält runde, gleich große Kartoffeln, schneidet zu einer Schüssel für 8 Personen 1/2 *l* geputzte Zwiebeln in Scheiben, tut sie mit den Kartoffeln und dazwischen gestreutem Salz und Pfeffer, sowie auch mit reichlicher Butter, lagenweise in einen Topf, gießt so viel Wasser und einige Löffel Essig darüber, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie etwa 3/4 Stunde fest zugedeckt weich kochen.

2311. Straßburger Kartoffeln. 2 *l* Kartoffeln werden abgekocht, abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten. Dann streicht man eine runde glatte Form dick mit Butter aus, belegt den Boden mit einem mit Butter bestrichenen Papier, schneidet einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in 60 *g* Butter, doch so, daß sie weiß bleiben, tut 3 Löffel voll Mehl dazu, rührt dies mit 3/4 *l* Sahne oder Milch klar und kocht davon eine sehr dicke Sauce. Zwei Heringe, die man gewässert hat, schneidet man aus den Gräten, hackt sie nicht zu fein, sowie auch etwas gekochten mageren Schinken, und mischt beides nebst etwas weißem Pfeffer in die Sauce, nun fügt man die Kartoffeln hinzu. Die Form füllt man damit, streut obenauf geriebenen Parmesankäse und ge-

riebene Semmel; nachdem man Butterstückchen hinzugefügt hat, bäckt man die Kartoffeln bei mäßiger Hitze eine Stunde.

2312. Kartoffelcroquettes. Übriggebliebene Kartoffeln werden gerieben, mit Ei, Salz, Muskatnuß und sehr wenig Mehl vermischt, davon kleine Walzen geformt, die man in Ei und Semmel paniert, in Fett auf allen Seiten goldgelb bäckt und zu gebratenem Fleisch gibt.

2313. Kartoffeln, ganz gebraten, als Garnierung zu Kohl. Man sticht mit dem Kartoffelausstecher kirschengroße Kugeln von rohen Kartoffeln aus, schwitzt sie, nachdem sie gewaschen und abgetrocknet sind, in reichlich heißes Backfett, wenn sie ziemlich gar sind, gießt man das Fett ab, gibt Zucker auf die Kartoffeln und schwenkt sie, bis sie glasiert sind.

2314. Kartoffeln à la creme auf französische Art. Man macht eine helle Mehlschwitze, fügt Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, gehackte Petersilie und Schnittlauch daran, rührt $1/2$ *l* gute Sahne dazu, läßt dies bis zum Kochen kommen, worauf man einen Teller voll in dünne Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln dazu tut und einmal aufkochen läßt.

2315. Kartoffelbrei mit Buttermilch. Man kocht Kartoffeln in Salzwasser weich, gießt sie ab und verrührt sie, dann gießt man reichlich Buttermilch daran, ebenfalls einen Löffel frische Butter, verrührt dies gut über dem Feuer und gießt beim Anrichten gebräunte Butter darüber.

2316. Haushofmeisterkartoffeln, maître d'hôtel. In der Schale gekochte Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten und mit einem großen Stück frischer Butter, einer feingehackten Zwiebel oder Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer und Salz in eine Kasserolle getan und etwa 10 Minuten über dem Feuer geschwenkt.

2317. Brühkartoffeln mit Rindfleisch (Volksküchenspeise). 100 *kg* Kartoffeln auf 100 *l* und 14 *kg* Fleisch. Die sauber gewaschenen und in Stücke zerschnittenen Kartoffeln werden in kochendem Wasser und mit dem notwendigen Salz aufgesetzt und weich gekocht. Dann wird das Wasser abgelassen und kräftig, reichlich mit Zwiebeln und Wurzelwerk gekochte Fleischbrühe darauf gegossen und unter Hinzufügen einer hellen Schwitze von Mehl und Fett unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Pfeffer, Kümmel und grüne Petersilie bilden die Würze.

2318. Kartoffeln à la Figaro. Rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Scheiben geschnitten und schichtweise in eine Kasserolle mit geräuchertem in Scheiben geschnittenem Schweinefleisch gelegt. Ist der Topf abwechselnd geschichtet, fast voll, so gießt man Fleischbrühe darüber, streut Pfeffer, Salz und kleingehackte Zwiebeln daran, gießt Fett oder Butter an und läßt es verschlossen $5/4$ Stunden im Wasserbade ununterbrochen kochen.

2319. Ostpreußische Kartoffeln. Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in Scheiben geschnitten und in folgender Sauce $1/4$ Stunde gedämpft. In einer Kasserolle wird Butter steigend gemacht, 1 Teelöffel brauner Pfefferkuchen oder Mehl darin geröstet, 1 Teelöffel Zucker, eine geschälte, mit 2 Nelken bespickte Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Salz und mit $1/2$ *l* gutem süßen Braunbier verkocht.

2320. Kartoffeln mit Pflaumen. Man kocht 500 *g* Kartoffeln weich und zerstampft sie. In einer Kasserolle mit Butter hat man gleichzeitig 350 *g* Pflaumen süß-säuerlich mit etwas Wasser gekocht. Beides wird nun mit Zucker und Salz abgeschmeckt, aufgekocht und mit in Butter gerösteten Semmelkrumen bestreut zu Tisch gegeben.

2321. Kartoffelreis. 500 *g* gute Kartoffeln schält und wäscht man, kocht sie dann in Salzwasser nicht zu weich. Fügt dann 30 *g* Butter, 2 Löffel kochende Milch dazu, ebenso Salz und Pfeffer, gibt sie dann in ein großlöcheriges Sieb, durch welches man sie unter Hin- und Herbewegen schnell durchdrückt, so daß die Kartoffeln wie Reiskörner durchfallen. So gibt man sie heiß gemacht zu Beefsteak, Kotelettes oder Bratwurst.

2322. Kartoffeln mit Wein. Man hackt einen reichlichen Löffel Petersilie, ebenso Schnittlauch, schwitzt dies mit 1 Löffel Mehl, etwas Pfeffer und Salz in reichlich Butter, gibt $1/4$ *l* Wurzel- oder Fleischbrühe daran, auch $1/4$ *l* Weißwein, verkocht dies und läßt in dieser Sauce gekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln eine kurze Zeit dämpfen.

2323. Gebratene Kartoffeln mit Sardellen. Nicht zu mehlige Kartoffeln werden gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und in kochende Butter geschüttet; man fügt einige ausgegrätete, fein gehackte Sardellen, 1 Prise Pfeffer und 1 Eßlöffel gehackte Petersilie hinzu, schwenkt die Kartoffeln öfters damit um, ohne daß sie sehr braun werden dürfen und richtet sie dann in einer gewärmten Schüssel an. Beefsteaks, Kotelettes, Wurst u. dergl. m. sind passende Beilagen dazu.

2324. Gedämpfte Kartoffeln. Rohe Kartoffeln werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in eine Kasserolle mit 125 *g* zerlassener Butter getan, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 2 Obertassen Fleischbrühe übergossen, worauf man sie gut zugedeckt weich dämpft und zu Wurst, Schinken, Beefsteaks u. dergl. aufgibt.

2325. Gebackene Kartoffeln, pommes de terre frittes. Große, recht mehlige Kartoffeln werden roh geschält, in Scheiben oder Streifchen geschnitten und in sehr heißem Rinderfett hellbraun unter fortwährendem Umschütteln gebacken; nach dem Herausnehmen mit Salz bestreut und aufgegeben.

2326. Gebackene Kartoffeln im Schlafrock. Gekochte, in Scheiben zerschnittene Kartoffeln taucht man in einen Ausbackteig, den man einige Stunden vorher aus Mehl, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel Öl, etwas Salz, 1 Löffel Kognak und etwas Wasser durch Quirlen verbunden hat und dem man beim Anrichten die zu Schnee geschlagenen Eiweiße hinzufügt, bäckt sie dann in heißem Schmalz und verwendet sie als Garnierung zu grünen Gemüsen und verschiedenen Fleischspeisen.

2327. Gedämpfte Kartoffeln auf französische Art. 8—10 große Kartoffeln werden abgewaschen, mit sehr wenig Wasser zugesetzt und langsam halbweich gekocht, geschält und in dicke Scheiben geschnitten; man zerläßt 30—40 *g* Butter, rührt einen Kochlöffel Mehl daran, fügt Pfeffer, Salz, drei feingehackte Zwiebeln, einen Eßlöffel gehackte Petersilie und $1/2$ *l* kochende Fleischbrühe hinzu, läßt die Zwiebeln in der Sauce weich kochen, legt dann erst die Kartoffeln hinein und dünstet sie vollends weich, ohne daß sie zerfallen dürfen, worauf man sie in der Sauce anrichtet.

Salat.

Bei allen Salatarten merke man sich, daß viel Öl, wenig Essig und mäßig Salz daran kommt und daß derselbe erst kurz vor dem Anrichten hergestellt werden darf.

2328. Kopfsalat. Man nimmt die einzelnen zarten Blätter eines Salatkopfes, sowie das Herz, wäscht sie sauber, läßt sie eine Weile in frischem Wasser liegen, läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen, salzt ihn ein wenig und bereitet in einer Obertasse 5 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Salz, mischt dies gut untereinander und vermengt es mit dem in eine tiefe Schüssel gelegten Salat. Viele essen den Kopfsalat ohne Zucker.

Kopfsalat, Heinemanns Silberball.

Breitblättriges holländisches Rapünzchen.

2329. Specksalat. Fester weißer Speck wird in Würfel geschnitten und langsam hellgelb gebraten. Kopfsalat wird in einer Salatschüssel wie in voriger Nummer bereitet und der Speck, der abgekühlt, aber nicht ganz kalt geworden sein muß, kurz vor dem Anrichten darunter gemischt.

2330. Salat mit Eiersauce. 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Öl und zwei Gelbeier, die man vorher zu Schaum schlägt, werden gut vermischt, mit Essig und Salz abgeschmeckt und diese gut verrührte Sauce über die verlesenen und gewaschenen Kopfsalatblätter gegossen.

2331. Kopfsalat mit Rahm. Dicker, saurer Rahm wird mit Salz und etwas Zucker gut vermischt und über den sauber verlesenen, gewaschenen und abgetropften Salat gegossen.

2332. Endiviensalat. Zum Salat verwendet man nur die gelben Blätter der Endivien, verliest sie, entfernt die dicken Rippen und wäscht den Salat recht rein. Beim Anrichten schwenkt man ihn aus und vermischt ihn mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und feingehackten Kräutern, oder mit einer Mayonnaisensauce. Er kann viel Öl vertragen.

2333. Rapunzelsalat. Von den Rapunzeln schneidet man die Wurzelspitzen ab, verliest die Blätter und wäscht sie mehrere Male, damit sie nicht sandig sind. Inzwischen schabt man einen Teil Rapontikawurzeln, kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich und schneidet sie nach dem Erkalten in schräge Scheiben. Diese mischt man entweder mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer, oder mit einer Mayonnaisensauce. Die Rapunzeln richtet man in der Mitte der Wurzeln an.

2334. Rapunzelsalat mit Speck wird genau wie der Kopfsalat mit Speck zubereitet.

2335. Selleriesalat. Nachdem man die Sellerieköpfe mit einer Bürste gereinigt, dann gewaschen hat, kocht man sie mit der Schale in Salzwasser weich, schält sie und schneidet sie in Scheiben, die man mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmacht oder mit einer Mayonnaisensauce vermischt und mit Rapunzeln garniert.

2336. Brunnenkresse, Gartenkresse. Beide Arten werden gut verlesen, gewaschen und meist nur mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer angemacht; doch rührt man zur Brunnenkresse auch wohl einige hartgekochte Eidotter mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einer Sauce, mit welcher man die Brunnenkresse vermischt.

Spinatblättriger Senf.

2337. Kresse à la Cumberland. Aus Weißbrot und Semmel schneidet man kleine ovale Croutons, röstet sie auf gelindem Kohlenfeuer oder im Ofen von beiden Seiten gelbbraun und bestreicht sie nach dem Erkalten auf einer Seite mit Kaviar. Die mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer angemachte Gartenkresse garniert man mit diesen Croutons.

2338. Gurkensalat. Die dünn geschälten Gurken werden mit dem Messer oder mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und, nachdem sie eine halbe Stunde gestanden haben, rein ausgepreßt und mit Öl, Essig, Pfeffer, gehackter Petersilie, Schnittlauch und, wer es liebt, mit etwas Zucker angemacht.

Salatbesteck.

2338. Gurkensalat mit Tomaten. Die dünn geschälten Gurken werden mit dem Messer oder mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und, nachdem sie eine halbe Stunde gestanden haben, rein ausgepreßt und mit Öl, Essig, Pfeffer, gehackter Petersilie, Schnittlauch und Tomaten in Scheiben geschnitten vermischt.

2339. Cichoriensalat. Die zarten, hellen Blätter der Cichorie werden, nachdem sie gewaschen, $1/4$ Stunde lang in Salzwasser gekocht, in kaltem Wasser ge-

kühlt und wenn sie dann abgetropft und in eine Schüssel geordnet sind, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht und mit Scheiben von eingelegten roten Rüben umgeben.

2340. Rote Rüben und Sellerie als Salat. Man kocht etwa 2 bis 3 rote Rüben von der kleinen dunklen Sorte mit 1 mittelgroßen Selleriekopf in Wasser weich, vermischt sie, nachdem die Rüben und der Sellerie abgeschält und in feine Scheiben geschnitten, mit einem halben gut gewässerten, ausgegräteten, in kleine Würfel geschnittenen Hering, macht diesen Salat noch möglichst warm, mit reichlich gutem Öl, Essig, Pfeffer und Salz an und läßt ihn auskühlen.

2341. Englischer Roterübensalat. Einige Rüben schält man, kocht sie weich, schneidet Scheiben, mischt sie dann in der Salatschüssel mit fein gehackter Zwiebel, begießt sie mit einer Sauce von Öl, Essig, Pfeffer, Salz, Senf, einigen Gelbeiern und garniert den Salat mit Petersilie.

Salatwäscher.

2342. Bunter Salat. Ein Kopf sehr fein geschnittenes Rotkraut wird mit kochendem Essig übergossen und nach dem Auskühlen ausgedrückt, dann werden Endivien und Rapunzchen, nachdem sie verlesen und gewaschen, auf einem Durchschlag recht geschwenkt, damit sie gut abtropfen und zwar jede besonders; einige rote Rüben, eine große Sellerieknolle werden weich gekocht, geschält, in feine Scheiben geschnitten und jeder dieser Salate dann besonders mit Essig, Öl und Salz vermischt. Auf der Salatschüssel kommt das Rotkraut in die Mitte, von den Selleriescheiben umgeben, dann folgt ein Kranz Rapunzchen, dem sich eine Reihe rote Rüben anschließt. Die Endivien bilden den Rand der Schüssel; so gewährt dieser wohlschmeckende Salat zugleich einen hübschen Anblick.

2343. Weißkrautsalat. Ist das Kraut noch jung, so wird es folgenderweise angerichtet: Man schält von einem Krautkopf ein Blatt nach dem andern herunter und schneidet mit einem sehr scharfen Messer alle stärkeren Blattadern heraus, rollt je zwei Blätter recht hart zusammen und schneidet das Kraut so fein als möglich. Ist alles fein geschnitten, so wird es in eine tiefe Salatschüssel, in der es aufgegeben wird, getan und mit ungefähr 3 Löffeln feinem Öl und 1/2 Löffel starkem Essig, Salz und recht viel Pfeffer vermengt, gut durchgerührt und als Garnitur zu gekochtem Rindfleisch gegeben. Ich muß noch bemerken, daß 2 Teile Öl und 1 Teil Essig verwendet werden; das Kraut darf nicht sauer, sondern nur säuerlich schmecken.

2344. Gestürzter Wurzelsalat. Hierzu kocht man Mohrrüben, Sellerie, Kartoffeln und rote Rüben in Wasser mit Salz weich, schält sie ab und schneidet sie wie auch recht grüne Pfeffergurken in gleiche runde Scheiben von etwa 2 *cm* Durchmesser. Dann gießt man den Boden einer Form dünn mit klarer Fleischgallerte aus, belegt ihn, von der Mitte anfangend, kranzförmig mit den Wurzelstücken, indem man mit den Farben abwechselt, so daß jedes Stück halb über das andere zu liegen kommt. In derselben Art belegt man den Rand der Form mit verschiedenfarbigen Kränzen, doch muß man jedes Wurzelstück in zerlassene Fleischgallerte tauchen. Hierauf vermischt man die übrigen Wurzelstücke mit einer geschlagenen Mayonnaise und füllt damit behutsam, ohne die Verzierung zu verrücken, die Form. Sobald das Ganze erstarrt und fest geworden ist, taucht man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürzt den Salat auf eine Schüssel.

2345. Gewöhnlicher Kartoffelsalat. Man schneidet eben abgekochte, nicht zu mehlige Kartoffeln in Scheiben, mischt sie recht warm mit Essig, Öl, gehackten Zwiebeln, Pfeffer und Salz, fügt 1 Löffel gehackte Petersilie dazu und gibt diesen Salat gewöhnlich zu gekochten Würstchen.

2346. Heringssalat I. Derselbe kann je nach den Mitteln, über welche man verfügt, einfach oder feiner zusammengesetzt werden. Auf die einfachste Art bereitet man ihn, indem man abgekochte und geschälte Kartoffeln, gut gewässerte, aus Haut und Gräten geschnittene Heringe und geschälte Äpfel in Würfel schneidet und diese mit Öl, Essig, Pfeffer, einer geriebenen oder fein gehackten Zwiebel, fein geschnittenen sauren und Pfeffergurken, und mit etwas Zucker vermischt. Man rechnet dabei annäherungsweise auf 2 *l* Kartoffeln 4 bis 5 Heringe, ebensoviel Äpfel wie Kartoffeln, 4 saure und 2 Pfeffergurken, und einen Tassenkopf voll Provenceröl. Damit der Salat nicht zu trocken wird, nimmt man schwachen Essig, um davon mehr zugießen zu können, auch verdünnt man den Salat, wenn er noch zu trocken wäre, mit etwas Wasser.

Salatschüssel.

2347. Heringssalat II. Um ihn feiner zu bereiten, schneidet man noch Kalbsbraten, geschälte saure Gurken, Pfeffergurken und Zervelatwurst (von jedem etwa soviel als die geschnittenen Heringe ausmachen) dazu und vermischt den Salat mit einer dicken Mayonnaisensauce, in welche man etwas Mostrich, gehackte Petersilie, Schnittlauch und ein wenig Zucker getan hat. Man garniert den Heringssalat mit gehackten Pfeffergurken, roten Rüben, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern, mit eingemachten Früchten und Salatblättern.

2348. Salat à la Nostitz. Ein in kleine Röschen zerteilter Kopf Blumenkohl, etwas in Würfel geschnittener Sellerie, in Scheiben geschnittene Karotten, schräg geschnittene Bohnen, Spargelstückchen 3 *cm* lang, von jedem Gemüse 1 Untertasse voll, werden in Salzwasser weich gekocht und zum Abtropfen auf einen Porzellandurchschlag getan, dann mit Essig und Öl befeuchtet. Auch einige Hahnenkämme (Schwämme) dämpft man in etwas Fleischbrühe und läßt sie erkalten. Das gemischte Gemüse richtet man auf einer Salatschüssel an, legt in die Mitte 10—12 mit Öl und

Essig angemachte Herzchen von Kopfsalat, verziert den Salat mit hartgekochten Ei-
vierteln, legt die Hahnenkämme und Kressesträußchen rings um den Salat und gießt
über das Ganze eine gute Salatsauce von harten Eidottern, Öl, Essig, Pfeffer, Salz
und gehackten Kräutern bereitet.

2349. Gemischter Salat I. (Salat à la Jardinière.) Zarte grüne Bohnen,
Zuckererbsen, Karotten und Spargeln werden in Salzwasser gebrüht, feingehackte
Zwiebeln, nachdem das Wasser abgetropft, dazu gegeben, das Gelbe von hartgesot-
tenen Eiern mit Öl, Essig und Pfeffer verrührt, über das Ganze gegossen und ge-
schnittene Petersilie oder Schnittlauch darüber gestreut.

2350. Gemischter Salat II. Eine Obertasse voll junger, grüner Erbsen
wird in siedendem Salzwasser blanchiert, eine Obertasse voll in siedendem Salz-
wasser weich gekochte, in schräge Vierecke geschnittene grüne Bohnen, 1/2 Teller frisch
abgekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 1 Untertasse voll in dünne Scheiben
geschnittene, gekochte rote Rüben, 1 Rose recht weißer Blumenkohl, der vorher in
Salzwasser abgekocht, 12 bis 15 feste Kopfsalatherzchen,
2 ausgegrätete, gewässerte, in Würfel geschnittene Heringe,
6 hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier werden der-
artig in eine Salatschüssel geordnet, daß die Kartoffeln
mit dem Hering in der Mitte aufgehäuft sind, der
Blumenkohl darauf, während die übrigen Bestandteile
in abgesonderten Häufchen rings herum gelegt werden
und die Eier den Blumenkohl einfassen. Aus 8 Eß-
löffel feinem Öl, 6 Eßlöffeln Weinessig, 1 Eßlöffel ge-
hacktem Estragon, 1 Eßlöffel gehacktem Schnittlauch,
etwas Pfeffer, Salz, geriebener Zwiebel wird nun eine
Sauce gemischt und über den Salat gegossen.

Menage.

2351. Tomatensalat. Man wäscht eine Anzahl reifer Tomaten, trocknet
sie ab, schneidet sie in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt und bestreut sie
reichlich mit Salz und mit Pfeffer, beträufelt sie mit Olivenöl und Essig.

2352. Salat von Schwarzwurzeln. Fünfzehn Schwarzwurzeln werden
vorschriftsmäßig gereinigt, gewaschen, in Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser,
dem man etwas Essig zusetzte, damit die Wurzeln recht weiß bleiben, gekocht. Die Salat-
sauce stellt man mit 4 hartgekochten Eidottern, 6 Eßlöffel voll feinem Öl, 2 Eßlöffel
voll Zitronensaft, 1 Prise Zucker, Pfeffer und dem nötigen Salze her; mit dieser
vermischt man die Schwarzwurzeln und verziert den Salat mit Endivien oder Ra-
punzel und Kresse.

2353. Spargelsalat. Der in Bündel gebundene Spargel wird in Salz-
wasser weich gekocht und abgekühlt, dann mit Essig und Öl oder mit aus Eiern her-
gestellter Salatsauce begossen.

2354. Blumenkohlsalat. Der gut geputzte und blanchierte Blumenkohl
wird in leichtem Salzwasser weich gekocht, nach dem Abtropfen mit Essig, Öl und
Pfeffer angemacht; man kann ihn auch, die Blumen nach oben, in die Salatschüssel
gelegt, mit einer Remouladensauce übergießen.

2355. Bohnensalat. Gelbe, sogenannte Wachsbohnen, oder kleine junge
Bohnen werden abgezogen und in Salzwasser aufgekocht, dann werden sie noch warm
in eine aus Senf, Essig, Öl und Pfeffer bereitete Sauce gelegt, der man zuweilen noch,
nach Geschmack, fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Bohnenkraut hinzufügt.

2356. Bunter Bohnensalat. Man kocht 1 Tassenkopf weiße Bohnen,
1 Sellerieknolle, 4—5 Kartoffeln, jedes für sich, und schneidet, wenn alles gar ist,
daraus kleine Würfel, die man mit Essig und Salz vermischt, 1/2 Stunde stehen läßt,
der überflüssige Essig wird abgegossen, mit 1/2 Löffel Öl vermischt, wieder darüber
gegossen und in eine Schüssel getan. Die Garnierung besteht aus 3 hartgekochten
Eiern, 5—6 gereinigten Sardellen, Salatherzchen, gehackter Gurke, gehobeltem ge-
brühten Rotkraut, welches man hübsch eingeteilt rings um die Bohnen anrichtet.

2357. Holländischer Salat. Ein Teller Rosenkohl, einige kleine, frische
Zwiebeln, eine Anzahl Kartoffeln, eine große Sellerieknolle werden, jedes für sich, ab-
gekocht, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln in Würfel oder Scheiben geschnitten, mit 2 gut
gewässerten, ausgegräteten, in dünne Scheiben geschnittenen Heringen, sowie mit dem
Rosenkohl vermischt und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer angemacht.

2358. Kartoffelsalat auf französische Art. Zwei hartgekochte Eidotter
werden mit einem gehäuften Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Salz, 1 Messerspitze ge-
stoßenem Pfeffer, 1 Teelöffel voll feingehackter Schalotten, 4 Eßlöffel voll Olivenöl
und 3 Eßlöffel Estragon- oder Weinessig zu einer glatten Sauce verrührt, zu welcher
man 750 g der eben abgekochten, geschälten und in feine Scheiben geschnittenen Kar-
toffeln mischt; man kann den Salat mit eingelegten Oliven belegen.

2359. Kartoffelsalat à la Demidoff. Zu 500 g in der Schale gekochter
Kartoffeln, die abgeschält in dünne Scheiben geschnitten sind, mischt man 500 g in Ma-
deira gekochte Trüffeln, die ebenfalls abgeschält und fein geschnitten sind; mit
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Weinessig nebst etwas gehackter Petersilie und Estragon wird
dann der Salat gemengt, bergartig auf eine Schüssel gehäuft und mit zierlich aus-
gestochenen, in Salzwasser weichgekochten Mohrrüben und roten Rüben garniert.

2360. Trüffelsalat. Die sauber gereinigten Trüffeln werden fein geschält,
fein geschnitten, gehobelt, etwas gesalzen, 3 Minuten mit etwas Wein gedünstet,
dann abgekühlt, mit Pfeffer, Salz, feinem Öl, 10 Minuten mariniert und vor dem
Aufgeben mit Estragonessig und Zitronensaft gut vermischt oder mit einer Remou-
ladensauce übergossen.

2361. Kraut- oder Kohlsalat mit Sellerie. Gehobelter Kohl, —
weißer, roter oder weiß mit rot gemischter — wird mit Salz bestreut, dann aus-
gepreßt, in Salzwasser abgekocht und mit in feine Scheiben geschnittene gekochte Sellerie
vermischt, in die Salatschüssel gelegt und mit Essig, Öl, Pfeffer wiederum gut
vermischt.

2362. Fischsalat, einfach. Man kocht beliebige Fische in Salzwasser mit
Zwiebeln und Lorbeerblätter weich, schmeckt sie ab, zerpflückt den Fisch, um Gräten
und Haut zu entfernen, mischt Senf, Öl, Essig, Salz, Pfeffer mit 2 gut geschla-
genen Gelbeiern, fügt eine Prise Zucker, etwas Zitronensaft dazu und läßt das
Fischfleisch darin durchziehen. Man garniert die Schüssel mit hart gekochten Ei-
vierteln.

2363. Fischsalat mit Mayonnaise. Ein größerer Hecht oder anderer Fisch wird roh aus Haut und Gräten gelöst und das Fleisch in kleine Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, 1 Sträußchen Petersilie und dem Saft einer Zitrone 1—2 Stunden, unter öfterem Umwenden, mariniert, dann abgetrocknet in einer Pfanne mit siedender Butter oder Provenceröl gebracht, gar gedünstet und auf einem Sieb abgetrocknet. Dann legt man die Fischstücke bergartig auf eine Schüssel und bereitet folgende Mayonnaise, welche man darüber gießt: 2 frische, rohe Eidotter werden in einen Porzellannapf mit 1 Messerspitze Salz möglichst kalt gestellt, dazu 1/2 Teelöffel Zucker, der Saft 1 guten Zitrone und 1 Prise weißer gestoßenen Pfeffer. Dies alles wird schäumig gerührt, wobei man tropfenweise 1 Eßlöffel feines Olivenöl und 1/2 Eßlöffel Estragonessig zumischt und dies abwechselnd so lange wiederholt, bis man 1/4 *l* Öl und 6 Löffel Essig verbraucht hat. Durch

Garnierte Mayonnaise

zeitweises Zusetzen von einigen Löffeln Aspik oder Kraftbrühe (geklärt) wird dieselbe noch besser. Man muß vorsichtig sein, um nicht zu viel Essig hinzuzutun, lieber schärft man die Sauce zuletzt noch mit Zitronensaft. Eine andere Art ist: Man bereitet eine (Schott) kräftige, weiße Coulis, die man in einer auf Eis gestellten Assiette wie oben mit den übrigen Zutaten vermischt, wobei man leichter das Dickwerden der Sauce erzielt.

2364. Fleischsalat. Alle Überreste von Fleisch, gekochtes Rindfleisch, Wild, Kalb- oder Hammelfleisch, kann man zu einer schmackhaften Abendbrotschüssel auf folgende Art bereiten: Die Fleischreste werden nudelförmig geschnitten, nachdem alles Fett und Knorpel entfernt wurde. Dann schneidet man 1 Hering oder einige Sardellen, hackt 2 Schalotten, 1 Teelöffel Kapern, schneidet Gurken in Würfel, mischt dies mit dem Fleisch, fügt reichlich Öl, feinen Essig und 1 Messerspitze Pfeffer daran und wenn alles gut durchgezogen, garniert man die Schüssel geschmackvoll mit Sardellen, Champignons, Gurken und Eiern usw.

2365. Sardellensalat. Gewässerte Sardellen werden ausgegrätet und in kleine Streifen geschnitten, dazu klein geschnittene Pfeffergurken, in Essig eingelegte Champignons, ausgelöste Krebsschwänze, geräucherter Lachs, Kapern und möglichst

kleine Mixedpickles gemischt, das Ganze mit Öl und Essig angemacht und auf einer Schüssel angerichtet. Die Oberfläche wird mit zusammengerollten Sardellenhälften, Kapern, in Essig eingelegten Kirschen, ausgelösten Austern, Lachsscheiben, Oliven, ausgezackten Zitronenscheiben, Scheibchen von geräucherter Zunge oder Zervelatwurst in geschmackvoller Anordnung belegt.

Kompott.

2366. Stachelbeeren, geschmort. Die nötige Anzahl unreifer Stachelbeeren werden von den Stielen und Blättern befreit, in siedendes Wasser getan und so lange darin gelassen, bis sie auf die Oberfläche des Wassers kommen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und zum Abtropfen auf ein Sieb legt. Man kocht nun reichlich Zucker mit Wasser, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale, schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie behutsam um und läßt sie einige Zeit auf einer nicht zu heißen Stelle ziehen. Hierauf läßt man sie erkalten und gibt sie so auf den Tisch.

2367. Erdbeeren, geschmort. Die gut verlesenen Walderdbeeren wäscht man recht vorsichtig, damit sie dabei nicht gedrückt werden und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser zu einem schwachen Sirup, läßt denselben etwas abkühlen, schwenkt die Erdbeeren darin um und läßt sie vollends erkalten.

2368. Erdbeermus. Nachdem man die Erdbeeren verlesen und gewaschen, zerdrückt man den dritten Teil davon, treibt dies durch ein feines Sieb und versüßt das durchgetriebene Mus mit klarem Zucker. Den noch nötigen Zucker kocht man mit wenig Wasser zu schwachem Sirup, gießt ihn etwas abgekühlt über die zurückgelassenen 2 Teile Erdbeeren und vermischt diese mit dem durchgetriebenen Mus.

2369. Geschmorte Johannisbeeren. Wenn die Johannisbeeren sauber sind, werden sie nicht gewaschen. Den Zucker, den man zu den Johannisbeeren reichlich nehmen muß, kocht man zu schwachem Sirup, tut die von den Stielen gezupften Johannisbeeren hinein, läßt sie dann einmal aufkochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft ein und gießt ihn abgekühlt über die Beeren.

2370. Geschmorte Himbeeren. Man bereitet sie wie in der vorigen Nummer die Johannisbeeren.

2371. Kompott von Heidelbeeren, Besingen. Die Heidelbeeren (Besinge) werden von den Blättern verlesen, gewaschen, mit Zucker, Zimt und ein wenig Wasser einmal aufgekocht und, wenn der Saft zu lang wäre, auf einen Durchschlag gegossen. Den Saft kocht man dann ein, bis er breit vom Löffel fällt, und vermischt ihn mit den Heidelbeeren. Auf 1 *kg* Beeren nimmt man 125—200 *g* Zucker.

2372. Preißelbeeren. Dieselben werden gut verlesen und gewaschen und wie die Heidelbeeren in der vorigen Nummer gekocht; doch rechnet man auf 1 *kg* etwa 450—500 *g* Zucker. In einigen Gegenden vermischt man das erkaltete Kompott mit geschlagener Sahne.

2373. Kompott von Maulbeeren. Nachdem man die Maulbeeren verlesen und gewaschen hat, kocht man etwas Zucker mit dem Saft 1 Zitrone und

1 Stück Zitronenschale zu einem nicht zu dicken Sirup ein, läßt die Maulbeeren darin einmal aufkochen und schüttet sie auf einen Durchschlag. Den Saft kocht man nochmals ein und vermischt ihn mit den Maulbeeren.

2374. Kompott von Kirschen. Man befreit die Kirschen von den Stielen und Kernen, stößt letztere im Mörser fein, kocht sie mit Wasser aus, gießt sie dann durch ein feines Sieb und verkocht diesen Saft mit Zucker, etwas Zitronenschale und schüttet die Kirschen hinein, schäumt sie rein ab und tut sie, wenn sie weich sind, auf einen Durchschlag. Den durchgelaufenen Saft kocht man zu einem Sirup ein und vermischt ihn mit den Kirschen. Je nachdem diese süß oder sauer sind, würden 125 oder 250 *g* Zucker auf 500 *g* Kirschen erforderlich sein. Man kann die Kirschen auch, ohne sie auszusteinen, wie oben bereiten.

2375. Kompott von Pflaumen. Den Zucker (auf 2 *l* Pflaumen 150 bis 200 *g*) kocht man mit Wasser, Zitronenschale und 1 Stück Zimt zu einem leichten Sirup ein, tut die in Hälften geschnittenen und von den Kernen befreiten Pflaumen hinein und läßt sie, indem man den Schaum abnimmt, weich, aber nicht entzweikochen. Dann gießt man sie auf einen Durchschlag, kocht den durchgelaufenen Saft nochmals ein und vermischt ihn mit den Pflaumen. — Noch einfacher bereitet man dies Kompott, indem man die Pflaumen mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und ein wenig Wasser weich kochen und dann erkalten läßt.

2376. Kompott von geschälten Pflaumen. Die Pflaumen werden roh geschält und entweder ganz oder halb durchgeschnitten von den Kernen befreit. Auch kann man die Pflaumen einige Augenblicke in kochendes Wasser legen, um die Schale leichter abzuziehen. Die Bereitungsart ist dieselbe wie in der vorigen Nummer, nur muß man beim Kochen besonders darauf achten, daß die Pflaumen nicht zerfallen, wozu sie sehr geneigt sind.

2377. Gefüllte Äpfel. Kleine Äpfel sticht man aus, legt sie nebeneinander in eine Kasserolle, in der man 1 Glas Wein mit Wasser und Zucker zum Kochen gebracht hat und schmort die Äpfel darin weich. Man läßt sie erst auf einer Seite weich werden, dreht sie dann vorsichtig um. Nun werden sie in eine Glasschale getan, in die Öffnung eine geschmorte Kirsche oder Marmelade gefüllt, der Saft dick eingekocht und darüber gegossen.

2378. Melonenkompott. Eine reife, aber noch harte Melone wird geschält, von Mark und Kernen befreit und in zierliche, an den Spitzen verrundete Stücke zerschnitten, worauf man 375 *g* Zucker oder auch mehr, je nach der Größe der Frucht, mit 1 Obertasse Wasser und dem Saft 1 Zitrone oder 1 Obertasse Weißwein zu einem dünnen Sirup läutert, die Melonenschnitze darin weich siedet, mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in der Kompottschüssel ordnet, den Sirup aber noch dicklich einkocht, erkalten läßt und darüber gießt.

2379. Birnen zu schmoren. Man schält und schneidet die Birnen in Viertel, entfernt das Kernhaus und setzt die Stücke, nachdem sie gut gewaschen sind, mit Zucker, Wasser, 1 Stückchen Zimt und etwas Alkermessaft zum Feuer, läßt sie langsam weich kochen und fügt kurz zuvor 1/2 Teelöffel Mondamin oder Kraftmehl mit etwas Wasser vermischt dazu, mit dem man den Saft noch 5 Minuten kochen läßt.

2380. Geschmorte Birnen. Will man die Birnen ganz kochen, so wähle man solche von mittlerer Größe aus, schäle sie glatt, bringe sie, nachdem sie gewaschen, mit Wasser, Zucker, in Stücke gebrochenem Zimt und 1 Glas Rotwein zum Feuer, und lasse sie langsam 1 Stunde kochen. Ein Zusatz von 2—3 Löffeln Himbeer- oder Johannisbeersaft verbessert die Farbe sehr.

2381. Gemischtes Kompott. Getrocknete Äpfel, Birnen, Kirschen und Pflaumen, die ersteren beiden früher als die letzteren, werden mit etwas Zitronenschale, Kaneel weich gekocht, die Sauce dann mit Zucker gehörig zum Safte eingekocht. Einen noch pikanteren Geschmack gibt es, wenn man getrocknete Hagebutten, apart gekocht, obigen Früchten beimischt.

2382. Rhabarber. Die frischen Blattstiele des Rhabarbers werden geschält, indem man die farbigen Fasern abzieht; man tut sie in kaltes Wasser, nachdem sie in daumenlange Stücke geschnitten wurden. Nun setzt man sehr viel Zucker mit wenig Wasser auf, wirft die Rhabarberstücke hinein und läßt sie langsam darin kochen. Man nimmt sie heraus, ehe sie zerfallen. Da dieselben sehr viel Wasser von sich geben, muß man den Saft noch einkochen, bis nur so viel vorhanden, daß die Früchte gerade bedeckt sind.

Preißelbeere.

Blau- oder Heidelbeere.

2383. Rhabarbermus. Der wie oben vorbereitete Rhabarber wird in eine Kasserolle getan, Zucker reichlich darüber geschüttet, wenig Wasser darauf gegossen und schnell auf dem Feuer zu Mus verrührt.

2384. Gemischte Johannis- und Himbeeren. Johannisbeeren werden von den Träubchen gepflückt, gewaschen, man läßt sie abtropfen, zuckert sie ein und vermischt sie mit gewaschenen und abgetropften Himbeeren; ein wenig Moselwein macht dies Kompott noch pikanter.

Blaue Pflaume oder Zwetsche.

Himbeere.

2385. Äpfelringe mit Korinthen. Nachdem man die Äpfel mit dem Äpfelausstecher vom Kerngehäuse befreit und geschält hat, schneidet man sie in fingerdicke Ringe, ordnet sie nebeneinander in eine flache Kasserolle, bestreut sie mit in feine Fäden geschnittener, in Wasser weich gekochter Zitronenschale und mit gereinigten Korinthen, tut gestoßenen Zucker, etwas Wasser und 1 Glas Rum oder

Arak dazu, läßt die Äpfel darin verdeckt gar dünsten, doch so, daß sie ganz bleiben, und richtet sie, nachdem sie erkaltet sind, kranzförmig an.

2386. Apfelmus. Recht große mürbe Äpfel schält man, schneidet sie in Scheiben, setzt sie in Zucker, Zitronenschale, Zimt und ein wenig Wasser aufs Feuer und läßt sie unter öfterem Umrühren weich kochen. Dann streicht man sie durch einen Durchschlag oder Sieb, richtet das Mus auf einer Assiette an, streicht es glatt und verziert es mit eingemachten Früchten oder macht es mit dem Messer bunt. Man kann auch gereinigte Korinthen mit dem Mus vermischen, oder dies, nachdem man es glatt gestrichen, dick mit fein gestoßenem Zucker bestreuen, den man durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel schmelzen läßt, wodurch das Apfelmus wie glasiert erscheint.

Neuer Kirschentkerner.

Kompottvorlegelöffel.

Glaskirsche.

2387. Kompott von Quitten. Nachdem man die Quitten geschält hat, schneidet man sie in Viertel und befreit sie von den Kerngehäusen, die man mit etwas Wasser auskocht, gießt diese Brühe durch ein Sieb auf die Quitten und kocht sie mit Zucker, Zitronenschale, Zimt weich, fügt 1 Glas Weißwein dazu, nimmt die Stücke heraus und kocht den Saft etwas ein.

2388. Preißelbeeren mit Birnen. Süße, saftige Birnen werden geschält, durchgeschnitten, vom Kernhaus befreit und gewaschen, mit Zucker, etwas Wasser, ein wenig Kaneel und Zitronenschale weich geschmort und mit in Zucker eingekochten Preißelbeeren vermischt zu Tisch gegeben.

Calville.

2389. Kompott von Reineclaude. Man schält sie, schneidet sie in zwei Hälften, nimmt die Kerne heraus, kocht die Pflaumen in einem ziemlich dicken Zuckersirup nur einmal auf, nimmt sie, sobald sie weich sind, heraus, kocht den Zucker nochmals ein und gießt ihn über die Pflaumen. Auf 500 g Früchte rechnet man 250 g Zucker.

2390. Kompott von Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, von den Kernen befreit und sauber geschält. Die Kerne knackt man auf, legt die darin enthaltenen Mandeln einige Augenblicke in kochendes Wasser und

zieht die Haut ab. Dann kocht man auf 500 g Früchte 250 g Zucker zu einem leichten Sirup, schüttet die Aprikosen und die Kerne hinein, nimmt erstere, sobald sie weich sind, heraus, kocht den Zucker zu einem dicken Sirup ein und gießt ihn über die Früchte.

2391. Kompott von Pfirsichen. Man legt die Pfirsiche einen Augenblick in kochendes Wasser, zieht die Haut ab, scheidet sie in Hälften und bereitet sie weiter wie die Aprikosen.

2392. Kirschkompott von getrockneten Kirschen. Man wäscht die getrockneten Kirschen gut ab, läßt sie mit kaltem Wasser (auf 500 g Kirschen fast 1/2 l Wasser), 160 g Zucker, ganzen Zimt, und Zitronen- oder Apfelsinenschale langsam kochen, nimmt sie aus der Brühe, siedet dieselbe etwas kurz ein und schüttet sie über die Früchte.

2393. Frisches Hagebuttenkompott. Die frischen Hagebutten werden von den Stielen und der Blüte befreit, doch nicht aufgeschnitten und mit 1 Glas Weißwein, 1 Glas Wasser und reichlich Zucker weich gekocht. Man hebt sie dann mit dem Schaumlöffel vorsichtig heraus, kocht den Saft dick ein und gießt ihn über die Früchte.

Bergamotte.

Tafelbirne.

Aprikose.

2394. Pflaumenkompott von getrockneten Pflaumen. Um dasselbe recht wohlschmeckend herzustellen, nehme man vor allen Dingen große und gute gebackene Pflaumen, wasche sie oftmals ab, lege sie in eine Kasserolle oder einen Topf von glasiertem, sogenanntem Bunzlauer Geschirr, übergieße sie mit Wasser, füge Zucker, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale hinzu, und bringe sie fest zugedeckt langsam zum Kochen, dann nimmt man sie ab, richtet sie auf einer Schale an, kocht die Brühe noch etwas ein und gießt sie nach dem Erkalten darüber.

2395. Prünellen. Man wäscht sie mit kaltem Wasser ab, setzt sie über Nacht zugedeckt in ein Porzellangeschirr, mit reinem Wasser übergossen und kocht sie am andern Morgen mit diesem Wasser und Zucker 250 g auf 500 g Prünellen 1 Stunde.

Reineclaude.

Konservierte Früchte und Gemüse
in Büchsen und Gläsern.

Die von Appert gemachte Erfindung, fast alle eßbaren Stoffe durch luftdichten Verschluß in Blechbüchsen oder Flaschen einzumachen, hat vor allen bis dahin bekannten Arten des Einmachens unbedingt den Vorzug, da die so eingemachten Sachen sich nicht nur jahrelang gut erhalten, sondern auch ihren natürlichen Geschmack durchaus nicht verändern, vielmehr werden durch das Kochen im verschlossenen Gefäß viele Früchte so von ihrem Arom durchdrungen, daß sie den frischgekochten beinahe vorzuziehen sind. So einfach diese Art des Einmachens auf den ersten Anblick erscheinen mag, so haben doch jahrelange Erfahrungen dazu gehört, um das dabei zu beobachtende Verfahren genau festzustellen. Unumgänglich nötig zum Gelingen ist der durchaus luftdichte Verschluß, welcher bei den Blechbüchsen durch Verlötung, bei den Flaschen durch genau schließende Korke, durch Überzug mit Parafin oder durch Pergamentpapier erzielt wird. Ferner, daß Früchte und Gemüse tadellos und frisch verwendet werden, und endlich, daß das in der Büchse Enthaltene durch und durch bis zum Siedepunkt erhitzt wird, wozu je nach der Größe der Büchse $1/2$ bis $2\,1/2$ Stunden erforderlich sind. Man kocht deshalb die Büchsen im Wasserbade längere oder kürzere Zeit und bezweckt dadurch, daß die Keime der Gärungspilze, welche in der Büchse eingeschlossenen Luft enthalten sind, zerstört werden, so daß die Gärung nicht mehr eintreten kann. Wäre der Verschluß der Büchse oder Flasche nicht vollkommen luftdicht, so würde die äußere Luft auch durch die kleinste Öffnung eindringen und dann sofort die Gärung eintreten. Die Blechbüchsen, welche man dazu verwendet, werden von starkem, gut verzinntem Eisenblech verfertigt. Die Deckel, welche an den Rändern umgebogen sind, müssen genau in die Büchsen passen, damit beim Verlöten kein Zinn durchfließen kann. Die Flaschen, die man in der Regel nur zu Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen usw., welche sich in Blechbüchsen durch Einwirkung der Säure auf das Zinn bläulich färben würden, verwendet, müssen von dickem Glase und mit einem weiten Halse versehen sein, so daß man die Früchte bequem hineinfüllen kann. Man hat jetzt meist Einmachegläser mit Patentverschluß, sonst verwendet man gebrühte Korken, oder naß gemachtes

Sieb zum Abtropfen von Früchten.

Arndtsche Fruchtpresse.

Pergamentpapier, welches fest über die Öffnung gezogen und mit einem festen Bindfaden einigemal herum festgebunden wird. Die Büchsen werden gut gereinigt und mit den nach Angabe der nachstehenden Rezepte vorbereiteten Gemüsen oder Früchten so weit gefüllt, daß zwischen der Füllung und dem Deckel ein fingerdickstarker leerer Zwischenraum bleibt. Bei den Flaschen muß der Zwischenraum zwischen den Korken und dem Inhalt wenigstens daumenbreit sein. Man füllt die Gemüse in der Regel kochend in die Büchsen, übergießt auch die Früchte mit kochendem Zucker, setzt die Büchsen aufrecht nebeneinander in ein passendes Geschirr, gießt so viel kochendes Wasser hinzu, daß dieses wenigstens bei Büchsen einen Finger breit darüber steht, und setzt das Geschirr aufs Feuer. Wenn irgendwo von einer Büchse kleine perlartige Bläschen in ununterbrochener Reihenfolge aufsteigen, so ist dies ein sicheres Zeichen, daß die Büchse dort eine Öffnung hat. Man bezeichnet die Stelle mit der Messerspitze, nimmt die Büchse heraus und verschließt die oft kaum bemerkbare Öffnung mit etwas Zinn. Hat man sich auf diese Weise von dem luftdichten Verschluß aller Büchsen überzeugt, so bedeckt man das Geschirr mit einem passenden Deckel und läßt das Wasser langsam so lange kochen, als es in den einzelnen Rezepten angegeben ist; muß aber, wenn es zu sehr verdampft, etwas kochendes Wasser zugießen. Sobald sie lange genug gekocht haben, nimmt man sie heraus, legt sie in einen Eimer mit kaltem Wasser und erneuert dies öfter, damit die Büchsen recht rasch abkühlen. Man verwahrt sie an einem kalten trockenen Orte und untersucht sie ab und zu. So lange der Deckel und Boden der Büchsen flach und etwas nach innen eingedrückt bleiben, sind sie gut; bäumen sie sich nach oben, so ist der Beweis, daß Luft darin und man muß den Inhalt bald verbrauchen.

Die Gläser setzt man, in Heu oder Holzwolle verpackt, in einen großen Kessel recht fest ein, daß keine die andere berührt und die Hälse in gleicher Höhe sind, gießt kaltes Wasser in den Kessel, so daß die Flaschen noch 3 Fingerbreit hervorstehen und läßt, nachdem die Kessel vom Feuer genommen, die Flaschen darin völlig erkalten. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab, dreht sie einmal um, so daß der Saft einmal den Verschluß berührt und läßt sie sich dann senken.

2396. Stangenspargel in Büchsen. Man nimmt tadellose frisch gestochene Spargelstangen, putzt und schält sie und stellt sie vorsichtig mit den Köpfen nach oben in die Büchsen und läßt 1—$1\,1/2$ *cm* Raum zwischen den Spitzen der Spargel und dem Deckel. Dann füllt man frisches Brunnenwasser darüber und läßt gut zulöten. Hierauf stellt man die Büchsen in das Wasserbad und läßt sie $1\,1/2$ Stunde je nach ihrer Stärke und Menge kochen. Das Gefäß wird dann kühl gestellt und wenn erkaltet, nimmt man die Büchsen heraus, wischt sie trocken ab und prüft, ob keine Öffnung oder Wölbung stattgefunden. Beim Gebrauch öffnet man die Büchsen mit der Konserveschere, stellt sie zum Heißwerden in ein Wasserbad, salzt den Inhalt und verwendet sie nach Belieben mit brauner Butter oder Sauce oder man schüttet die Spargelstangen in kochendes Salzwasser zum warm werden.

2397. Brechspargel in Büchsen. Man schält frischen, mittelstarken Spargel, schneidet ihn in fingerlange Stücke, füllt ihn in die Büchsen, gut und dicht zusammengeschüttelt, übergießt ihn mit frischem Wasser und behandelt ihn weiter wie den Stangenspargel.

2398. Grüne und Wachsbohnen in Büchsen. Die Bohnen werden abgezogen, gewaschen, in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, man nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und preßt sie aufrechtstehend nebeneinander in die Büchse,

oder was leichter ist, man drückt sie liegend fest übereinander, übergießt sie mit kaltem, reinem, wenig gesalzenem Brunnenwasser, läßt die Büchsen zulöten und verfährt wie beim Spargel.

2399. Brech- und Schneidebohnen in Büchsen. Die Bohnen werden entweder gebrochen oder fein geschnitzelt, blanchiert, fest in die Büchsen eingedrückt und wie in voriger Nummer behandelt.

2400. Grüne junge Erbsen in Büchsen. Frisch gepflückte, ausgekernte und sorgfältig verlesene junge Erbsen werden in kochendes Wasser geworfen, wellen darin einigemal auf und kommen auf ein Sieb zum Abtropfen, dann füllt man sie fest in die Büchsen, so daß oben immer ein Raum von 1/2 *cm* zum Deckel bleibt, dann streut man auf jede Büchse 15 *g* gestoßenen Zucker über die Erbsen, übergießt sie bis zum Rand der Büchse mit kochendem Wasser, läßt die Büchsen verlöten und kocht dieselben 2 Stunden im Wasserbade.

2401. Suppenerbsen in Büchsen. Die dicken grünen frischen Erbsen läßt man erst mit ein wenig Zucker und einer Prise Salz halb gar kochen, ehe man sie, wie in Nr. 2400 beschrieben, in Büchsen einlegt und kocht.

2402. Grüne junge Erbsen in Gläsern. Die wie in Nr. 2401 beschriebenen vorbereiteten jungen Erbsen füllt man fest in die Gläser, rüttelt sie gut zusammen, übergießt sie mit Wasser, verbindet sie erst mit Pergamentpapier, dann mit Rindsblase, umwickelt sie mit Heu, stellt sie auf eine Lage von Heu in einen Kessel mit lauwarmem Wasser und kocht sie darin 1 Stunde.

2403. Karotten in Blechbüchsen. Nachdem dieselben geputzt sind, kocht man sie in wenig gesalzenem Wasser halb weich, füllt sie in die Büchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, läßt die Büchsen verlöten und verfährt wie beim Spargel.

2404. Sellerie in Büchsen. Man schält und putzt den Sellerie sorgfältig, schneidet ihn in feine Scheiben, füllt ihn in die Büchsen und verfährt weiter wie in Nr. 2403.

2405. Spinat in Büchsen. Junger Spinat wird verlesen, gewaschen, in schwachem Salzwasser überkocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht, mit kaltem Wasser übergossen, durch ein Haarsieb gestrichen, mit etwas geschmolzener Butter gedünstet, in Blechbüchsen gefüllt, verlötet und 1/2 Stunde im Wasserbade gekocht. Auf diese Weise behandelt, kann man jedes Gemüse frisch gekocht für den Winter konservieren.

2406. Blumenkohl. Nachdem der Blumenkohl sauber geputzt ist, blanchiert man ihn 5 Minuten im Wasser mit Salz, packt ihn in die Büchsen, gießt kochendes Wasser darüber und kocht die gut verlöteten Büchsen 1—1 1/4 Stunde.

2407. Artischocken. Man schneidet die Böden von den Artischocken, schält sie sauber und reibt sie mit Zitronensaft ein, damit sie weiß bleiben. Dann kocht man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz, bis sich die Samenfasern leicht entfernen lassen, wäscht die Artischockenböden rein ab, kocht sie in Wasser mit Zitronensaft und Salz nicht zu weich, packt sie in die Büchsen und übergießt sie mit ihrer Brühe. Hierauf verlötet man die Büchsen und kocht die großen 2 1/2, die kleinen 2 Stunden im Wasserbade. Da die Artischockenböden leicht aneinander kleben, so

verwahrt man die Büchsen liegend und schüttelt sie auch von Zeit zu Zeit ein wenig. Man gibt die Artischocken beim Gebrauch mit einer holländischen oder Kräutersauce. Ebenso macht man die in Viertel geschnittenen Artischocken ein.

Pilze.

2408. Pilze in Büchsen. Alle bei uns wachsenden eßbaren Schwämme oder Pilze lassen sich auf eine einfache, sehr billige Art mit Salz konservieren. Man bereitet dieselben wie Morcheln, Champignons, Ziegenbart, Stein- oder Herrenpilze, Reizker, gelbe Hähnchen oder Pfefferlinge, gehörig vor, wäscht sie rein ab, läßt sie abtropfen und tut sie dann in einen Topf, bestreut sie tüchtig mit Salz (auf 1 *l* Pilze 3 bis 4 Eßlöffel Salz) und läßt sie zugedeckt die Nacht stehen. Die Pilze werden dann sehr zusammengegangen sein und viel Saft gelassen haben. Mit diesem Saft lasse man sie einmal aufkochen, fülle sie in Büchsen, so daß etwas Saft übersteht und verschließe sie. Diese Pilze sind besonders an allerhand Braten sehr wohlschmeckend und werden mit dem Braten oder in der Sauce aufgegeben. Die Lake oder Brühe wird mit verwandt, nur muß beim Salzen der Braten darauf Rücksicht genommen werden. Gut sei es, die Büchsen in der Größe so zu wählen, wie man sie auf einmal verbraucht, da sie angebrochen nicht lange stehen dürfen. Von all den obengenannten Pilzen eignet sich keiner so gut zu Konserven, als der billigste, meist in großer Menge wachsende, und daher wenig geachtete Pfefferling, und zwar einmal, weil er sich leicht reinigen läßt (es werden bloß die Wurzeln abgeschnitten und die Pilze gut gewaschen) und dann weil er weder Würmer noch Maden hat, wie Champignon und Steinpilze. Auch kann man diese Pilze in größeren Büchsen umpacken.

2408a. Champignons und Steinpilze. Sie müssen so frisch wie möglich gepflückt, gewaschen und recht sauber geputzt sein (s. wie oben). Dann läßt man sie mit Zitronensaft, etwas frischer Butter und Salz ein paarmal aufkochen, füllt sie mit ihrem Fond in die Büchsen, verlötet diese und kocht sie je nach der Größe 2 1/2 und 2 Stunden im Wasserbade. Ebenso macht man die Steinpilze ein.

2409. Morcheln. Man reinigt die Morcheln, wässert sie, läßt sie abtropfen, hackt sie grob, preßt sie rein aus und füllt sie in die Büchsen. Dann übergießt man sie mit kochendem, schwach gesalzenem Wasser, lötet die Büchsen zu und kocht sie 2 1/2 Stunden im Wasserbade.

2410. Trüffeln. Die Trüffeln werden sauber gebürstet, geschält oder ungeschält, so dicht wie möglich in die Büchsen gepackt, verlötet und 2 1/2—3 Stunden im Wasserbade gekocht. Da die Trüffeln bedeutend zusammenfallen, so kann man sie vorher entweder trocken, oder mit etwas Weißwein gut verdeckt gar dämpfen lassen, mit ihrem Fond in die Büchsen füllen und weiter wie oben behandeln.

Eingesalznes und gebeiztes Gemüse.

2411. Weißkohl als Sauerkraut einzulegen. Bei allen für den Winter bestimmten Kellergemüsen müssen wir die größte Aufmerksamkeit zunächst auf die Beschaffenheit des Fäßchens oder Gefäßes verwenden, in das wir einlegen und dann auf die des Kellers, denn die Keimchen des Schimmelpilzes sind für die Gesundheit ungemein schädlich und manche Erkrankung ist durch schimmlige Eßwaren entstanden. Am besten ist es, ein neues Fäßchen von Eichen- oder Buchenholz zu wählen, welches mit eisernen Reifen versehen, von innen gut verpicht und gehörig ausgebrüht ist und

mit Essig und Sauerteig ausgerieben wird; oder man nimmt ein Rheinweinfäßchen, welches man ausspült und an der Luft trocknen läßt. Die sorgfältigste Reinigung erfordern Fässer, welche Sauerkraut enthalten haben. Man muß sie längere Zeit einwässern, im Schatten trocknen und vor dem Gebrauch brühen. Der Keller darf nicht feucht sein. Das Kraut legt man folgendermaßen ein: Man zerschneidet feste, frische Krautköpfe in Hälften, entfernt Strünke und starke Blattrippen, hobelt es sehr fein, durchmischt es mit Salz, deckt ein reines Tuch darüber, deckt das Faß zu und beschwert den Deckel mit Steinen und läßt es so lange am mäßig warmen Ort stehen, bis Geschmack und Geruch anzeigen, daß die Gärung sich vollzogen und das Kraut angenehm gesäuert ist. Dann stellt man es in den Keller. Jedesmal, wenn man Kraut herausnimmt, muß man das Tuch reinigen, darauf decken, den Deckel, gut beschwert, darauf geben und die Luft vollständig abzuhalten suchen. Nimmt das Kraut einen üblen Geruch an, so entfernt man die obere Schicht und alles Verdorbene, gießt etwas Weingeist darüber und reinigt Tuch, Deckel und Steine sorgfältig. Man kann auch Weinreben zwischen das Kraut legen.

Einmacheglas „System Lasch“. Hoher Einmachetopf aus Steingut. Breiter Einmachetopf aus Steingut.

2412. Sauerkohl auf rheinische Art. Nachdem man die äußeren losen Blätter von recht festem Weißkohl entfernt hat, schneidet man die Strünke sowie die groben Blattrippen heraus und hobelt den Kohl auf einem Kohlhobel, oder schneidet ihn mit dem Messer klein. Hierauf mengt man ihn mit Salz und stampft ihn mit einer Holzkeule fest in ein eichenes Faß, dessen Boden man mit Kohlblättern bedeckt hat. Nach Belieben kann man Borsdorfer Äpfel, unreife Weintrauben oder Kümmel dazwischen legen. Nun bedeckt man den Kohl mit einer Lage Kohlblätter und einem reinen Tuche, sowie mit einem Holzdeckel, den man mit Steinen beschwert. Nachdem der Kohl an einem Orte von gemäßigter Temperatur in Gärung gekommen ist, verwahrt man ihn in einem kalten Keller. Zu 35 *kg* Kohl verwendet man eine Hand voll Salz. Erzeugt sich nicht genug Brühe, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es über den Kohl.

2413. Sauerkraut, russisch. Die Russen legen das Kraut auf drei verschiedene Arten ein. Der einen mischen sie Preißelbeeren, Äpfel und Mohrrübenscheiben bei, der andern etwas Zucker, Äpfel, Zitronenscheiben, Kardamom und Muskatblüte, auch oft Preißelbeeren. Die dritte Art ist, das Kraut mit geschnittenen, abgekochten roten Rüben und Kümmel zu vermengen, ebenso mischen die Russen ungeschälte Äpfel und Birnen unter das Kraut. Oben kommt nur Kraut, jede Schicht wird mit Salz bestreut. Wenn das Kraut gegoren ist, gießt man den sich absondernden Saft ab, nimmt auf je 4 *l* 500 *g* Zucker, kocht den Saft mit dem Zucker auf und verschließt das Faß ganz hermetisch.

2414. Bohnen einzulegen. Fleischige, junge Bohnen werden abgezogen, fein geschnitten, mit Salz in einer Schüssel gut untermischt, man nimmt auf 3 *kg* Bohnen 220 *g* Salz. Dann bestreut man den Boden des Steintopfes oder des Fäßchens mit Salz, drückt die Bohnen, zwischen die man immer wieder etwas Salz streut, fest hinein und bedeckt sie oben mit einer Schicht Weinblätter, auf die man einen mit Steinen beschwerten Holzdeckel legt. Nach 8—14 Tagen nimmt man beide, sowie die Haut, welche sich etwa gebildet hat, von den Bohnen ab, bedeckt diese mit einem leinenen Tuch, legt den Deckel und den Stein darüber und verwahrt die Bohnen an einem kühlen Orte. Von Zeit zu Zeit reinigt man das Tuch sowie den Deckel und Stein. Man blanchiert die Bohnen auch ein wenig in kochendem Salzwasser und übergießt sie mit einer Salzlake.

2415. Salzgurken, saure Gurken I. Man verwendet dazu recht glatte, nicht zu große Gurken, wäscht sie rein ab und schichtet sie mit Weinblättern, Dillstauden und Blättern von sauren Kirschen in ein eichenes Faß. Dann kocht man auf 35 *l* Gurken 16 *l* Wasser mit etwa 1 *kg* Salz auf und gießt es kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen kocht man das Wasser nochmals auf und gießt es heiß über die Gurken. Hierauf verschließt man das Faß. Nach etwa 3 Wochen sind die Gurken gut.

2416. Salzgurken II. Will man die Gurken schneller säuren lassen und sie bald verbrauchen, so nimmt man auf 10 *l* Wasser 1½ *l* Essig und ½ *l* Salz, legt die Gurken in einen Topf, den man nun mit einem Tuch bedeckt und mit einem beschwerten Deckel zuschließt. Siehe die vorigen Rezepte.

2417. Pfeffergurken. Kleine, höchstens fingerlange Gurken bürstet man ab, legt sie 4 Stunden in Salzwasser, trocknet sie und schichtet sie in große Gläser oder Steintöpfe mit dazwischen gestreutem Estragon, Pfefferkraut, Perlzwiebeln oder Schalotten, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern, streut Salz über, kocht Weinessig, läßt ihn verkühlen, gießt ihn darüber, kocht denselben nach 2—3 Tagen nochmals auf, wiederholt dies noch zweimal und verbindet dann die Gläser mit Pergamentpapier.

2418. Essiggurken. Grüne Schlangengurken, die wenig Kerne haben und fest und frisch sind, werden abgewaschen und mit Salz bestreut 12 Stunden hingestellt, dann trocknet man sie gut ab, schichtet sie liegend mit geschnittenem Dill, frischen Lorbeerblättern, Estragon, Meerrettich in Würfel geschnitten, Salz und Pfefferkörnern in einen großen Steintopf, schüttet so viel rohen Weinessig auf, daß die Gurken davon bedeckt sind, gießt denselben nach 11—14 Tagen ab, kocht ihn auf, gießt ihn nach dem Erkalten wieder auf die Gurken und deckt dieselben fest zu. Sie werden wie alle eingelegten Gemüse und Früchte am kühlen trockenen Ort aufgehoben.

2419. Gefüllte Pfeffergurken. Man wählt recht gerade gewachsene, fingerlange Gurken, wäscht sie, bürstet sie ab und legt sie einige Stunden in Salzwasser. Dann schneidet man der Länge nach einen Streifen Schale ziemlich dick ab, macht mit einem Messer oben eine kleine Aushöhlung in die Gurke, füllt dieselbe mit grobgestoßenem Pfeffer, Senfkörner, kleingeschnittenem Meerettich, legt die Scheibe wieder auf und bindet sie fest an, schüttet die so gefüllten Gurken mit dazwischen gestreutem Pfefferkraut, Thymian, Estragon und Salz, gießt abgekochten Weinessig darüber und verfährt wie in der voriger Nummer.

2420. Gefüllte Gurken auf ostindische Weise, Mango. Große, grüne, nicht zu reife Gurken werden abgewaschen und abgetrocknet. Hierauf schneidet man einen daumenbreiten Streifen Schale ab, macht mit einem Löffel die Kerne heraus, stößt dieselben mit geschabtem Meerrettich und Knoblauch, Senfkörnern, und gestoßenem weißem Pfeffer, füllt die Masse hinein, legt die Schale wieder darüber, bindet sie fest, schichtet die Gurken in Gläser, übergießt sie mit abgekochtem, heißen Weinessig, den man 3 Tage hintereinander oder in größeren Zwischenräumen abgießt. Am dritten Tage kocht man den Essig mit allerlei Gewürz, sowie mit Senf, Knoblauch und Meerrettich, gießt ihn heiß über die Gurken, läßt sie auskühlen und verbindet sie fest.

2421. Gurken mit Sauerteig einzulegen, österreichisch. Die Gurken werden ganz so zubereitet wie die Salz- oder sauren Gurken, nur nimmt man auf 1 Schock 200 *g* Sauerteig, wie man ihn zum Brotbacken benutzt, löst ihn in 1/2 *l* Brunnenwasser ganz auf, dann gießt man darauf so viel Wasser, wie man zum Übergießen der Gurken zu brauchen gedenkt, fügt noch so viel Salz hinzu, daß das Wasser angenehm gesalzen schmeckt, gießt es über die Gurken, die man wie die Salzgurken bedeckt und weiter wie mit jenen verfährt.

2422. Senfgurken. Große, reife Schlangengurken schält man, halbiert sie, befreit sie mit einem silbernen Löffel von Kernen und Mark recht sorgfältig, schneidet sie in beliebig große Stücke, bestreut diese mit Salz und läßt sie über Nacht stehen. Dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen, trocknet sie mit einem reinen Tuch ab und schichtet sie in Glasbüchsen, Gläser oder Steintöpfe mit dazwischen gestreuten Senfkörnern, Estragon, Basilikum, Schalotten, geschälten Perlzwiebeln, würflig geschnittenem Meerrettich und Schoten von spanischem Pfeffer. Hierauf kocht man Weinessig mit Salz (man rechnet auf 1 *l* Essig 1 Löffel Salz), gießt ihn nach dem Auskühlen über die Gurken. Am andern Tage wird er abgegossen, aufgekocht und erkaltet darüber gegossen, dies wiederholt man nach einigen Tagen noch zweimal. Dann bindet man die Einmachegefäße mit Pergamentpapier, dieses erst in kaltes Wasser, Essig oder Rum getaucht, zu. Nach 2—3 Wochen sind die Gurken zu gebrauchen. Sie müssen kühl stehen.

2423. Zuckergurken. Die Gurken werden geschält, halbiert; mit dem Löffel schabt man das Kerngehäuse mit dem weichen Mark aus, schneidet sie in beliebige Stücke, läßt sie in schwach gesalzenem Wasser aufkochen und legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Indes kocht man auf 2 *kg* Gurken einen reichlichen Liter Weinessig mit 750 *g* Zucker, 4 *g* Nelken, 10 *g* Zimt und gießt den Essig durch ein Sieb auf die Gurken, welche man so 3 Tage leicht zugedeckt stehen läßt. Dann schichtet man sie in die Gläser, legt dazwischen Zimtstückchen und Ingwer und siedet den Essig auch wiederholt auf.

2424. Kürbis mit Essig und Zucker. Der Kürbis wird geschält, in Streifen geschnitten, von den Kernen befreit und in beliebige Stücke geschnitten. Auf 6 *kg* Kürbis nimmt man 1 *l* Essig, gießt ihn über den geschnittenen Kürbis und läßt ihn 24 Stunden stehen. Alsdann nimmt man auf 500 *g* Kürbis 750 *g* Zucker, läßt ihn kochen, schäumt ihn und schüttet dann den Kürbis dazu, nachdem man den Essig hat ablaufen lassen. 3—4 Stangen Vanille und die Schale einer Zitrone in kleine Stückchen geschnitten dazu getan und dann den Kürbis so lange kochen lassen, bis er durchsichtig ist.

2425. Kürbis als Ingwer. Der geschälte und geputzte Kürbis wird in fingergroße Stücke geschnitten, in siedendem Wasser halb weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht, in eine Porzellanterrine getan und auf je 1 *kg* Kürbis ebensoviel Gewicht Zucker, 2 *g* gestoßener Ingwer, 2 *g* weißer gestoßener Pfeffer und 1 Messerspitze Cayennepfeffer gestreut. So läßt man den Kürbis bis zum nächsten Tag stehen, bringt dann den Saft zum Kochen, läßt, nachdem man ihn abschäumte, die Kürbisstücke darin aufwallen, aber nicht weich werden, füllt ihn in Gläser, gießt den Saft darüber, den man dick einkochte und erkalten ließ und bindet den Kürbis, sobald er kalt ist, mit genäßtem Pergamentpapier über. Zur Vorsicht streut man erst, was ich bei allem Eingemachten, sowohl Gemüsen als Früchten rate, 1 Teelöffel salicylsaures Pulver darüber.

2426. Englische Art, den Kürbis einzumachen. Sie unterscheidet sich von der beschriebenen, indem man statt mit Pfeffer, den Kürbis mit Zitronensaft würzt.

2427. Kürbis mit Vanille. Die wie in voriger Nummer eingelegten Kürbisstücken sind auch sehr wohlschmeckend, wenn man statt Ingwer und Zitronensaft, Vanilleneztrakt zufügt.

2428. Grüne Bohnen in Essig und Zucker. Man nimmt dazu kleine, junge Bohnen, zieht sie ab, kocht sie in vielem Wasser und etwas Salz in einem unverzinnten Geschirr halb weich, läßt sie in kaltem Wasser abkühlen und auf einem Siebe abtropfen. Dann kocht man auf je 500 *g* Bohnen 1/2 *l* Essig mit 185 *g* Zucker, mit Nelken und einigen Stücken Zimt auf und gießt ihn heiß durch ein Tuch über die Bohnen. Am andern Tage wiederholt man dieses Verfahren. Am dritten Tage läßt man die Bohnen einmal in dem Essig aufkochen, packt sie in Gläser und übergießt sie mit dem noch etwas eingekochten Essig.

2429. Champignons und Steinpilze in Essig. Die Champignons werden gewaschen, von den Schalen befreit oder, wenn sie recht weiß sind, nur mit Salz und Essig abgerieben, in Wasser mit Salz ein paarmal aufgekocht und auf ein Sieb gegossen. Hierauf kocht man scharfen Essig mit Pfeffer, Nelken, Estragonblättern, Schalotten auf, läßt ihn etwas abkühlen und gießt ihn durch ein Sieb über die Champignons, die man nach einigen Tagen in Gläser legt und mit dem nochmals aufgekochten Essig übergießt. Steinpilze werden ebenso bereitet.

2430. Perlzwiebeln in Essig. Man reibt die Perlzwiebeln in einem Tuche ab, damit die Häutchen abgehen, wäscht sie und läßt sie entweder in Salzwasser einmal aufkochen und dann abtropfen, oder man legt sie roh in die Gläser und übergießt sie mit heißem Essig, den man mit etwas weißem Pfeffer, einem Lorbeerblatt aufgekocht und durch ein Sieb gegossen hat.

2431. Mixed-pickles Man nimmt hierzu verschiedene junge Gemüse: Blumenkohl, junge Bohnen, junge Maiskolben, Perlzwiebeln, Schalotten, kleine Karotten, kleine Gurken, Radieschen, Rosenkohl, Meerrettich, Kresse. Alle diese Arten putzt und wäscht man sorgfältig, zerteilt den Blumenkohl in kleine Röschen, läßt alles übrige ganz, schält die Zwiebeln und Schalotten, nachdem man letztere in kaltes Salzwasser gelegt hat und kocht sämtliche Gemüse, mit Ausnahme der Gurken, der Radieschen, der Kresse und des Meerrettichs, die man roh verwendet, in stark gesalzenem Wasser wenige Minuten, bringt sie aufs Sieb und läßt sie abtropfen. Die Gurken läßt man

vorher 12 Stunden in kaltem Wasser liegen, trocknet sie ab und ordnet nun in weithalsige Gläser alles, streut dazwischen Estragonblättchen und Dill, Pfefferkörner, frische Lorbeerblätter und übergießt das Ganze mit abgekochtem guten, kalten Weinessig. Man bindet sie fest mit genäßtem Pergamentpapier zu und kann sie erst nach 2—3 Monaten gebrauchen.

2432. Englische Mixed-pickles. Die Engländer lieben oben beschriebene Mixed-pickles noch schärfer zu würzen. Sie mischen nämlich Ingwer, Cayennepfeffer, fein gestoßene Muskatblüte, Senfkörner, 60 *g* Kurkuma mit etwas Essig zu einem Teige, werfen ihn in einen Steintopf mit 4½ *l* Essig und legen da hinein die wie oben angegebenen Gemüse.

2433. Mixed-pickles mit Zucker. Dieselben Gemüse wie bei Nr. 2431 beschrieben, werden auf ebensolche Weise vorbereitet und dann ebenfalls mit Essig übergossen. Nachdem sie 24 Stunden in demselben gestanden, gießt man letzteren ab, schichtet die Gemüse in dazu bestimmte Gläser mit dazwischen gestreutem fein gestoßenem Zucker, klein gebrochenem Kaneel, weißen Pfefferkörnern, würflig geschnittenem Meerrettich, einigen Stücken in Zucker eingemachten Ingwer. (Man rechnet auf jedes Kilogramm Gemüse 375 *g* Zucker, 4 *g* Pfefferkörner.) 12 Stunden läßt man ihn so stehen, gießt den Zuckersaft ab, verkocht ihn mit gutem Weinessig ,so viel, daß er über den Mixed-pickles steht, läßt ihn nur aufkochen, gießt ihn erkaltet darüber und nach 6 Tagen wiederholt man Abgießen, Aufkochen und kalt Aufgießen. Man verbindet sie erst, wenn sie ganz erkaltet sind, wie jede Konserve.

2434. Türkischer Weizen, Maiskolben. Zum Einmachen dürfen die jungen Kolben des türkischen Weizens nicht dicker als ein kleiner Finger sein. Man entblättert und wäscht sie, kocht sie in gesalzenem Wasser auf einmal auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in Töpfe oder Gläser. Dann kocht man Essig mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatblüten, einigen Lorbeerblättern und Schalotten einige Minuten, läßt ihn erkalten und gießt ihn durch ein Sieb über den türkischen Weizen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, wieder aufgekocht und kalt über den türkischen Weizen gegossen.

2435. Rote Rüben. Man wäscht die roten Rüben, ohne das geringste davon abzuschneiden, recht rein, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ein wenig verkühlen und befreit sie von der Haut, welche sich sehr leicht abstreifen läßt; nach dem Erkalten legt man sie, in Scheiben geschnitten, schichtweise mit würflig geschnittenem Meerrettich und Kümmel in einen Steintopf oder in Gläser und gießt so viel mit ein wenig Salz aufgekochten und wieder erkalteten Wein- oder guten Bieressig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

2436. Tomaten in Salzwasser einzulegen. Man wählt hierzu gleichmäßig mittelgroße, völlig tadellose Früchte, die rot, aber ganz fest sein müssen, legt sie in Gläser oder Steintöpfe und kocht eine sehr starke Salzlösung, gießt diese erkaltet über die Früchte und verschließt die Gläser.

2437. Tomaten ganz einzumachen. Die Früchte werden mit einer Nadel an manchen Stellen durchstochen, den ablaufenden Saft hebt man auf. Dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf und streut etwas Salz darüber. Nach 2 Tagen nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab, gießt den Saft zu dem

gesammelten und packt die Tomaten mit Selleriestückchen und Zwiebelscheiben in den Topf. Man kocht dann 1 *l* Weinessig mit 15 Pfefferkörnern, 1 Löffel Senfkörner, 10 *g* Nelken, fügt den Tomatensaft dazu und gießt dies ausgekühlt über die Früchte, die man mit Pergamentpapier verschließt.

2438. Tomatenmus. Man wäscht tadellose Früchte, entfernt die grünen Blättchen und setzt sie ohne Wasser in einem glasierten Topf zum Feuer und passiert sie, wenn die Früchte weich sind. Dann kocht man sie nochmals zu einem dicken Mus ein — doch muß man beständig umrühren, damit sie nicht anbrennen, gibt sie dann in Gläser, die man gut verbunden noch einmal in Dunst aufkocht.

Getrocknetes Gemüse.

2439. Bohnen zu trocknen. Große, aber noch recht fleischig und zarte Bohnen schneidet man nicht zu fein, läßt sie im Wasser einige Male aufwallen und trocknet sie in einem mäßig geheizten Ofen auf Blechen, die man mit Papier bedeckt hat, doch so, daß sie nicht dürre werden, sondern noch grün und biegsam bleiben. Nach dem Trocknen bewahrt man sie in Säckchen oder Glasbüchsen. Sollen sie gekocht werden, so wäscht man sie in weichem, heißem Wasser, setzt sie mit siedendem Wasser zu, gießt dies nach ½ Stunde ab und kocht sie mit frisch aufgegossenem Wasser noch ½ Stunde. Sobald sie weich sind, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie ablaufen und kocht sie mit Fleischbrühe oder nach Belieben.

2440. Grüne Erbsen zu trocknen. Frisch gepflückte, noch junge Erbsen werden ausgekernt in weiches, kochendes Wasser geschüttet und ein- bis zweimal darin aufgewallt, worauf man sie erst auf einem Siebe ablaufen und dann auf Tüchern ausgebreitet trocknen läßt. Hierauf legt man sie auf große, rings mit einem Rande gekniffene Bogen Packpapier und bringt sie in die obere, schwach durchwärmte Ofenröhre, läßt sie langsam dörren und bewahrt sie hernach in Papiersäcken oder in Glasbüchsen, die man mit Pergamentpapier umbindet. Will man sie kochen, wässert man sie am Abend vorher ein, läßt sie am andern Morgen einmal im kochenden Wasser aufsieden, schüttet dasselbe ab und kocht sie dann wie frische Erbsen.

2441. Wurzelgemüse, Julienne, zu trocknen. Rüben, Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln werden, fein gehobelt, in kleine, nudelartige Stückchen geschnitten; dann legt man sie in Körbe, die man mit Tüchern bedeckt und über einen Kessel mit siedendem Wasser dem Dampf aussetzt. Durch diese Operation werden die wässerigen Zellen gesprengt und es verdunstet bereits eine große Wassermasse, die mit dem eintretenden Dampf in das Flechtwerk des Korbes entweicht. Dann geschieht das weitere Trocknen an der Luft oder in Dörröfen mit starker Luftzirkulation, so daß die Wurzeln ihre ursprüngliche Farbe behalten und so äußerst appetitlich aussehen. Das Julienne muß vor der Benutzung 2—3 Stunden im Wasser aufquellen und dann in die heiße Suppe kommen.

Komprimiertes Gemüse.

Das Verfahren, welches mit diesem Namen bezeichnet wird, beruht darauf, daß man dem frischen Gemüse durch künstliche Wärme Wasser bis zu einem gewissen Grade entzieht und das vom Austrocknen kommende Gemüse einem möglichst starken Drucke unterwirft, wie ihn z. B. eine hydraulische Presse liefert.

Zur Herstellung von komprimiertem Gemüse eignen sich folgende Gemüse: Alle Kohlarten, Blumenkohl, gelbe Rüben, Sellerie, grüne Erbsen, Bohnen usw. Nur das beste und frischeste Gemüse ist dazu tauglich, man muß es sorgfältig reinigen und wie zum Gebrauch putzen, dann kommt es unmittelbar in die Trockenstube, wo es der Einwirkung einer heißen Luft von 48—60° ausgesetzt werden muß.

In den Trockenstuben müssen horizontale Gestelle von durchlöchertem Blech angebracht sein, auf welchem das Gemüse ausgestreut liegt. Die Erheizung muß so geschehen, daß die Luft gleichmäßig erhitzt bleibt und eine gute Ventilation an der Decke muß das zu Dampf verwandelte Wasser der Gemüse schnell abströmen lassen.

Die Trockenkammern müssen möglichst klein sein, um die Hitze zu konzentrieren.

Die Unterlagen für das Gemüse kann man billig aus Rahmen fertigen lassen, welche aus gehobelten Latten bestehen, mit einem Netze von dünnem Bindfaden übersponnen. Zur Heizung dient ein zylindrischer Ofen, welcher mit Steinkohle und Koks geheizt wird und von einem gemauerten, unten offnen, oben geschlossenen Mantel umgeben ist, in welchem oben 2 Röhren angesetzt sind, die unmittelbar über dem Boden der Trockenkammer münden und durch Schieber geschlossen werden können. Der Ofen muß so tief unter der Trockenkammer aufgestellt werden, daß die Röhren, aus denen die zwischen Ofen und Mantel erhitzte Luft unmittelbar aufsteigen und in die Trockenkammern strömen kann.

In den Trockenkammern soll ein Thermometer angebracht sein, so daß man die Temperatur von außen ablesen kann, was am einfachsten dadurch bewerkstelligt wird, daß man in der Tür einen durch eine Glastafel verschlossenen Ausschnitt anbringt, hinter welcher man das Thermometer anschraubt. Es ist von Wichtigkeit, von Anfang des Trocknens an, einen möglichst warmen Luftstrom anzuwenden, weil eine große Wärmemenge notwendig ist, um die Gemüse so weit zu erwärmen, daß ihr Pflanzenwasser schnell verdampft. Man beobachtet das Thermometer und wenn 60° Wärme erreicht sind, schließt man den Schieber, der am Ofen vor der Öffnung der Röhren angebracht ist. Das Trocknen geht sehr rasch von statten und hängt die Dauer davon vom Wassergehalt der Gemüse ab. 24 Stunden reichen zum vollständigen Austrocknen in der Regel aus. Man darf nur so lange trocknen, bis das Gemüse einschrumpft, aber dennoch so zähe bleibt, daß es sich biegen und pressen läßt. Beim Eintrocknen verliert das Gemüse 80—90 % an Wassergewicht. Aus diesem preßt man nun durch eine möglichst kräftig wirkende hydraulische Presse dünne Platten auf die Weise, daß man das Gemüse bis zu einer gewissen Höhe aufschichtet, auf diese Schichte eine eiserne Preßplatte legt, auf welche abermals Gemüse und dann eine Preßplatte kommt. Durch den enormen Druck, welchen dann die Presse ausübt, wird das Gemüse cu 1 *cm* dicken Platten zusammengepreßt. Wenn man nicht selbst Gemüse anbaut, tut man besser daran, getrocknetes und komprimiertes zu kaufen. Vorzüglich wird solches bereitet in der Hohenloheschen Fabrik in Gerabronn, Württemberg.

Früchte in Büchsen und Gläser einzumachen.

Die Geschirre, deren man sich zum Einkochen der Früchte bedient, sowie auch die Schaumlöffel müssen von unverzinntem Kupfer oder Messing sein, indem namentlich rote Früchte oder Fruchtsäfte sich in verzinnten Geschirren blau färben; doch muß man die Früchte sogleich, nachdem sie fertig gekocht sind, in Gläser oder bis zum Verkühlen in Näpfe füllen, weil die Fruchtsäure beim Erkalten das Kupfer zersetzt und Grünspan erzeugt. Die größte Sauberkeit der Gefäße ist Hauptsache.

Sind die Früchte in die Gläser gefüllt, so wischt man diese mit einem nassen Tuche recht rein ab, schneidet weißes Papier nach der Größe der Gläser zu runden Böden, die man in Rum taucht und je einen Boden über den Inhalt eines Glases deckt. Dann bindet man die Gläser mit Pergamentpapier, in Rum getaucht, zu und schneidet das Papier ringsum glatt. Vor dem Einkochen der Früchte ist das Schwefeln der Gläser zu empfehlen.

Man befolgt beim Einmachen je nach der Beschaffenheit der Früchte zweierlei Methoden: Nach der einen kocht man die Früchte in einem Tage, nach der anderen in 3—4 Tagen fertig. Das erste Verfahren wird bei den einzelnen Rezepten angegeben; das letztere möge, um öftere Wiederholung zu vermeiden, hier vorausgehen. Man läßt die Früchte so lange in kochendem Wasser, welches auf dem Siedepunkt, ohne zu kochen, erhalten werden muß, bis sie auf die Oberfläche steigen und unter dem Druck der Finger nachgeben. Dann tut man sie mit dem Schaumlöffel in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Siebe rein abtropfen. Hierauf kocht man auf 500 *g* Früchte 375—500 *g* Zucker mit 1/2 *l* Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Früchte darin ein paarmal aufwallen, tut sie in Näpfe und gießt den Zucker kochend darüber. Am andern Tage nimmt man die Früchte heraus, kocht den Zucker unter fleißigem Abschäumen etwas mehr ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage wiederholt man dasselbe Verfahren und kocht den Zucker wiederum kürzer ein. Am vierten Tage endlich kocht man die Früchte ein paarmal mit dem Zucker auf, legt sie in Gläser, kocht den Zucker, indem man ihn rein abschäumt, bis zum dritten Grade (siehe Läutern des Zuckers) ein, so daß er breit von dem hineingetauchten Löffel fällt und gießt ihn über die Früchte, die davon reichlich bedeckt sein müssen. Nach einigen Tagen untersucht man die Früchte; wäre der Zucker wieder dünn geworden, so muß man ihn unter Hinzufügung von etwas hartem Zucker nochmals einkochen, ausschäumen und dann über die Früchte füllen. Wären in einem Rezept 5 oder mehr Tage zur Vollendung vorgeschrieben, so muß man den Zucker jedesmal um so weniger einkochen, so daß er beim letzten Male erst zum dritten Grade gelangt.

2442. Gefäße zum Aufbewahren der Früchte und Säfte. Die besten Gefäße für den Haushaltungsgebrauch sind zylindrische Büchsen von Glas mit kurzem weiten Hals. Der Hals muß oben ein Glasband haben, wie die Flaschen, um den luftdichten Verschluß zu erleichtern. Der Hals soll nicht länger sein als nötig, um den über den Früchten stehenden Saft aufzunehmen. Die besten Größenverhältnisse sind 1/4, 1/2 bis 1 *l*. Nur wo in der Haushaltung meist größere Portionen auf einmal verbraucht werden, können die Büchsen dementsprechend größer sein. Diese Glasbüchsen sind deswegen allen andern Gefäßen vorzuziehen, weil man den Inhalt stets überwachen und bei sich zeigenden Anzeichen des Verderbens gleich verbrauchen kann. Wenn das Einlegen der Früchte und der Verschluß recht sorgsam und luftdicht ausgeführt wird, so halten sich die Sachen Jahre lang und die Glasbüchsen immer wieder gebraucht werden. Blechbüchsen

Einmachegläser mit Patentverschluß.

Einmacheglas „Luftdicht“.

sind ihrer Haltbarkeit wegen für Export oder Reisen vorzuziehen, aber in der Häuslichkeit zu teuer und wegen des Verlötens zu umständlich. Die Gläser müssen luftdicht verschlossen werden.

Einmachen der Früchte in Zucker.

Das Läutern des Zuckers.

Zum Einkochen vieler Früchte ist es notwendig, den Zucker erst zu läutern. Man nimmt ungebläuten Hutzucker, zerschlägt ihn und kocht das bei jeder Obstart angenommene Quantum zu den verschiedenen Graden mit Wasser ein, wobei der Schaum sorgfältig abgenommen werden muß. Man benutzt zum Einkochen mit Zucker Messingkessel. Die Grade sind:

1. Zum Faden. Hat der Zucker nach dem Läutern gekocht, nimmt man einen Tropfen zwischen die Spitzen des Daumens und des Zeigefingers, zieht letztere voneinander und es zieht sich ein dünner Faden, so ist der Grad erreicht.

2. Zur Perle. Wenn sich an diesem Faden, der vom Löffel, den man in den Zucker stellt, nachzieht, eine kleine Perle bildet, so nennt man den Grad danach, hat der Zucker noch ein wenig länger gekocht, so bildet sich der Grad „die große Perle", die man meistens zum Einkochen der Früchte geeignet findet.

3. Zum Breitlauf. Läßt man den Zucker noch einige Minuten länger kochen, bis er geleeartig vom Löffel fällt, den man zur Prüfung hineinsteckt und hochhebt, so ist er geeignet zu Gelees und Marmeladen.

4. Die Blase. Bläst man beim nächsten Herausnehmen des Löffels in seine innere Seite und bilden sich an der äußeren Seite Bläschen, so hat man den 4. Grad, die kleine Blase. Nach ferneren 3 bis 4 Minuten werden wir den 5. Grad erreichen, indem sich große Blasen ansetzen und nun haben wir 5. den Flug. Jetzt taucht man ein Stäbchen in kaltes Wasser, nimmt es heraus, um es in den kochenden Zucker zu tauchen und gibt es dann schnell in das kalte Wasser zurück. Damit ist der 6. Grad oder Bruch erreicht. Der Zucker muß an dem Hölzchen jetzt erstarrt sein, beim Hineinbeißen mit den Zähnen nicht kleben, sondern krachend sich zerbeißen lassen. Diesen Grad braucht man zum Kandieren der Früchte.

2443. Erdbeeren in Zucker. Auf 500 *g* schöne, trockene Gartenerdbeeren rechnet man 375 *g* Zucker, den man zum Breitlauf läutert, legt die Erdbeeren hinein, läßt sie einmal aufwallen, nimmt sie heraus, siedet den Zucker zum Faden, legt die Erdbeeren abermals 5 Minuten hinein, tut sie dann behutsam in die Gläser, kocht den Zucker noch einmal auf und nach dem Erkalten gibt man über die Erdbeeren ein reines in Rum getauchtes Papier. Gläser mit Patentverschluß sind am empfehlenswertesten.

2444. Erdbeeren roh einzumachen. Zu 500 *g* guten, ausgesuchten Walderdbeeren nimmt man 1 *kg* pulverisierten Raffinadezucker, schüttet dies zusammen in eine Porzellanschüssel und schlägt es 2 Stunden lang unausgesetzt mit einem Holzlöffel, bis es einen marmeladeartigen Brei bildet; dann gießt man einige Tropfen in Alkohol aufgelöste Salicylsäure hinein und füllt die Masse in weithalsige Einmachegläser, gibt ein in Salicylsäure getränktes Papier darüber, verschließt die Gläser luftdicht und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf. Zwei Eßlöffel dieser Creme (auf 2 Eiweiß gerechnet) genügen, um eine Erdbeercreme herzustellen.

2445. Ananas einzumachen. Eine von ihren Spitzen befreite Ananas wird in ganze, halbe oder viertel Scheiben zerschnitten, die ungefähr fingerdick sein

1. Ananas. 2. Kürbis. 3. Melone. 4. Tomate. 5. Feige. 6. Citrone. 7. Apfelsine. 8. Nuss. 9. Dattel.

müssen. Den Boden eines mit gut schließendem Deckel versehenes Einmacheglases bestreut man dick mit einer Lage pulverisiertem Zucker, gibt eine Schicht der geschnittenen Ananas darauf, dann wieder Zucker und fährt so fort, bis das Gefäß gefüllt ist (die letzte Lage muß aus Zucker bestehen), worauf man dasselbe fest verschließt, indem man unter den Deckel erst noch Papier gibt. Nach 3 Tagen wird der Deckel geöffnet, wieder eine Lage Zucker auf die Frucht gestreut und so 14 Tage lang, immer nach 3 Tagen, Zucker hinzugegeben. Dieser dann sirupartig gewordene Zucker eignet sich trefflich zur Bowle; die Frucht hält sich lang, doch muß nach jedesmaligem Gebrauch die Büchse wieder fest verschlossen werden und man bediene sich zum Herausnehmen des Inhalts sich eines silbernen Löffels.

2446. Kirschfleisch. Weichselkirschen oder saure, dunkle Kirschen (Natten) werden von den Kernen befreit, *kg* auf *kg* Zucker abgewogen, und zu perlendem Grade gekocht; dann schüttet man die Kirschen hinein, schwenkt sie hin und her, daß sie voll und glänzend werden, schäumt sie noch einmal ab und füllt die Kirschen mit dem dicklichen Saft in die Gläser.

2447. Kirschen in Zucker. Man verwendet dazu Glas- oder Nattkirschen, steint sie behutsam aus, damit die Öffnung nicht zu groß wird, kocht auf 500 *g* Kirschen 500 *g* Zucker mit Wasser bis zur Perle (siehe daselbst), schüttet die Kirschen mit ihrem Saft hinein, läßt sie unter fleißigem Ausschäumen kochen, bis der Zucker breit vom Löffel fällt, wozu etwa 1/4 Stunde erforderlich ist. Dann läßt man die Kirschen, indem man das Geschirr hin und her rüttelt, wodurch sie rund werden, etwas erkalten, füllt sie in die Gläser und gießt am andern Tage ein paar Löffel Johannisbeergelee darüber, um sie dann, wie bereits angegeben, hermetisch zu verschließen.

Herzkirsche.

2448. Gemischte Früchte in Zucker. 1 *kg* Zucker-Raffinade wird zum 3. Grade eingekocht und geläutert. Dann gibt man hierzu 500 *g* Johannisbeeren, 500 *g* Himbeeren und 500 *g* ausgesteinte Kirschen, schwenkt den Kessel fleißig, schäumt ab, bis kein Schaum mehr ist, füllt die Früchte in die Gläser und verschließt sie fest.

2449. Stachelbeeren in Zucker. Völlig ausgewachsene noch unreife Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit in ein Kasseroll mit kochendem Wasser geworfen, bis sie auf die Oberfläche steigen und weich sind, ohne zu zerplatzen, dann wirft man sie in kaltes Wasser. Nun kocht man auf 500 *g* Frucht 375 *g* Zucker mit Wasser auf, schäumt ihn aus und kocht ihn zum Faden, gießt ihn heiß über die Stachelbeeren, die man auf einem Siebe hat rein abtropfen lassen und in einen Napf gelegt hat. Am zweiten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter fleißigem Schäumen etwas ein, läßt die Stachelbeeren darin verdeckt einmal aufkochen, schäumt sie aus und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser und gießt den dick eingekochten Saft darüber.

2450. Besinge (Heidelbeeren) in Zucker. Man verliest die Besinge, wäscht sie und läßt sie auf einem Siebe rein abtropfen. Dann kocht man 500 *g* Frucht, 250—375 *g* Zucker mit Wasser bis zur Perle, schüttet die Besinge hinein, läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie schnell vom Feuer, damit sie ganz bleiben. Am folgenden Tag kocht man den Saft zu einem dicken Sirup ein, der breit vom hineingetauchten Löffel fällt, vermischt ihn mit den in Flaschen gefüllten Besingen, die man, wenn sie verkühlt sind, mit Blase oder Pergamentpapier verbindet.

2451. Preißelbeeren in Zucker werden wie Heidelbeeren mit Zucker bereitet.

2452. Preißelbeeren mit Birnen und Zucker. Recht saftige Birnen werden geschält, halbiert, vom Kernhaus befreit und gewaschen. Dann setze man 2 *kg* gut gereinigte Preißelbeeren mit 500 *g* Zucker auf, koche sie weich, tue die Birnen dazu, koche sie darin gar, doch nicht zu weich und fülle die Früchte in Steintöpfe oder Gläser.

2453. Amarellen in Zucker. Amarelle ist eine späte Kirsche von bräunlich roter Farbe, die sich sehr gut zum Einmachen eignet. Man verliest sie, nimmt nur die fehlerfreien, schneidet die Hälfte der Stiele ab, wiegt so viel Zucker als Kirschen, kocht den Zucker unter häufigem Abschäumen zu dicklichem Sirup ein, legt die Kirschen hinein und läßt sie sieden, bis die Haut zu schrumpfen beginnt, worauf man sie auf eine Schüssel schüttet, verkühlen läßt und in Gläser füllt, den zur Perle eingekochten Saft gibt man darüber, streut etwas Salicyl oder legt ein in Rum getränktes Fließpapier darüber und verbindet sie fest erst am andern Tage. Ebenso kann man Kirschfleisch von dieser Art bereiten.

2454. Äpfel in Zucker. Man nimmt hierzu reife, kleine Äpfel, die aber noch ganz hart sind, schält und halbiert sie, schneidet das Kernhaus aus, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit kochendem Wasser (auf ½ Schock Äpfel 2 *l* Wasser), fügt eine Stange ganzen Zimt hinzu und läßt sie einigemal damit aufkochen, worauf man sie herausnimmt und auf einem Durchschlage abtropfen läßt. Dann läutert man auf 500 *g* Äpfel 375 *g* Zucker in ½ *l* Wasser, drückt den Saft von 2 Zitronen hinzu, legt auch die Schale einer Zitrone hinein, läßt die Äpfel darin ziemlich weich sieden und tut sie nach dem Erkalten in die Einmachegläser. Der Saft wird noch bis zur Sirupdicke eingekocht, ausgekühlt und dann über die Äpfel gegossen, die man mit einem rumbefeuchteten Papier bedeckt und wohlverwahrt an einem kühlen Orte aufhebt.

2455. Birnen in Zucker. Man rechnet auf jedes *kg* reife, aber noch feste Birnen, am besten Muskateller-Birnen, 1 *kg* Zucker, schält und halbiert die Früchte, läßt sie in Wasser ziemlich weich kochen, wirft sie dann in kaltes Wasser, läutert den Zucker zu einem dünnen Sirup, siedet die Birnen darin vollends weich, legt sie in die Gläser, kocht den Saft dick ein und gießt ihn nach dem Erkalten darüber, was man am dritten Tage wiederholt, bevor man die Gläser zubindet.

2456. Halbe Aprikosen in Zucker. Man schneidet die reifen, noch festen Aprikosen in Hälften, schält sie glatt, legt sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen, tut sie dann in kaltes Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Auf 1 *kg* Aprikosen koche man 1 *kg* Zucker mit etwa 1 *l* Wasser auf, lege die Aprikosen hinein, lasse sie nicht zu weich kochen, schäume sie aus, tue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Am folgenden Tage gieße man den Zucker ab, koche ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage wiederhole man dies. Am vierten Tage koche man den Zucker so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und schwer tropft, füge die Aprikosen hinzu, lasse sie einmal aufkochen, tue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem vollständigen Erkalten muß der Zucker einem etwas dickflüssigen Sirup gleichen. Hat sich dieser nach 2—3 Tagen nicht verdünnt, so füllt man die Aprikosen in Gläser, bedeckt sie mit in Rum getränktem Papier und bindet die Gläser mit Blase zu.

2457. Hagebutten in Zucker. Möglichst große, sehr rote und reife, aber noch nicht weiche Hagebutten werden mit einem Tuche abgerieben, nach Abschneiden der Blütenkrone und des Stiels mit einem spitzigen Hölzchen oder mit einem Federkiel von allen Kernen befreit, nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und halbweich gesotten, dann in frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Auf jede 500 *g* Früchte klärt man 500 *g* Zucker in ¼ *l* Wasser, schäumt ihn gut ab und schüttet ihn heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tage etwas dicker ein, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, siedet ihn am dritten Tage abermals ein, gießt ihn heiß über die Früchte und wiederholt das Eindicken am vierten Tage aufs neue, wobei man den Saft von 2 Zitronen hinzufügt, die Hagebutten zum letztenmal darin aufwallen läßt, in die Gläser tut, mit dem Zucker übergießt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet. Man kann den Zucker auch mit etwas ganzem Zimt kochen, doch muß man denselben vor dem Einlegen in die Gläser wieder herausnehmen.

2458. Himbeeren in Zucker. Auf jedes *kg* Himbeeren, welche frisch und sauber verlesen sein müssen, nimmt man 1 *kg* Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser auf, schäumt ihn aus, fügt die Früchte hinzu, läßt sie ein paarmal überwallen, schäumt sie gut ab, schüttet sie in einen Napf, bedeckt sie mit Papier und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker bis zu dem Grade ein, daß er von einem eingetauchten Löffel breit tropft, tut die Himbeeren dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und füllt sie nach einigem Verkühlen in Gläser.

2459. Rote Johannisbeeren in Zucker. Zu jedem *kg* Johannisbeeren nimmt man 1 *kg* Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser zu einem Sirup, schüttet die von den Stielen gepflückten Beeren hinein, schäumt sie aus, läßt sie unter öfterem behutsamen Umschwenken des Kessels so lange kochen, bis der Zucker breit und geleeartig von einem dareingetauchten Löffel ällt, nimmt sie dann vom Feuer, schwingt sie leicht um, bis sie verkühlt sind und füllt sie in Gläser.

2460. Weiße Johannisbeeren ohne Kerne. Hierzu nimmt man große, sehr schöne Johannisbeeren. Die Kerne der von den Stielen gepflückten Beeren werden mit einer zugespitzten Feder herausgenommen. Auf jedes *kg* dieser ausgekernten Beeren kocht man fast 1¼ *kg* Zucker mit ein wenig Wasser und etwas klar filtriertem Saft von weißen Johannisbeeren zum Breitlauf ein, schüttet die Beeren hinein, schäumt sie aus und kocht sie unter oft wiederholtem Umschwingen so lange, bis der Saft etwas breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt sie vom Feuer, schwingt sie langsam, bis sie verkühlt sind und füllt sie in Gläser.

Johannisbeere.

2461. Melonen in Zucker. Man nimmt dazu nicht zu reife Melonen, schneidet sie in zwei Finger breite Streifen, schält sie und nimmt die Kerne heraus, sowie auch das zu weiche Fleisch. Dann chneidet man die Streifen der Quere nach in zwei Hälften, beputzt die Kanten rundlich, läßt die Melonenstücke in kochendem Wasser mit ein wenig Essig ziehen, bis sie weich sind und legt sie mit dem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf kocht man auf 500 *g* Frucht 375 *g* Zucker mit Wasser zu einem dünnen Sirup, in welchem man auch, um den faden Geschmack der Melone zu heben, einige Gewürznelken, einige Stücke Zimt und Zitronen-

schale, welche man zusammen in ein reines leinenes Läppchen bindet, mit aufkochen kann und gießt ihn kochend über die Melonen, die man nach dem Erkalten mit Papier bedeckt. Dieses Verfahren wiederholt man in Zwischenräumen von 2—3 Tagen noch dreimal. Beim letzten Male wird der Zucker bis zum dritten Grade eingekocht und über die Melonen gegossen, die man in Gläser gelegt hat.

2462. Melonen auf andere Art mit Zucker. Man kann die eben angegebene Zubereitungsweise verändern, indem man den Zuckersaft mit Zimt, Gewürznelken, dünn geschälter Zitronenschale und etwas gestoßenem Ingwer verkocht, durch ein Sieb gießt und im übrigen wie oben verfährt.

2463. Melonen in Rum einzumachen. Man schält und halbiert die Melone, schabt Kerne und Mark heraus, zerschneidet die noch feste Melone in längliche Stücke, kocht auf je 500 *g* davon 375 *g* Zucker mit 1/4 *l* Wasser schäumt gut ab, gießt eine Obertasse feinen Rum zu, legt die Melonenstücke in den siedenden Saft, schwenkt die Kasserolle hin und her, bis die Stücke durchsichtig sind, schüttet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht den Zuckersaft siruartig ein, legt die Stücke in eine Terrine, übergießt den Saft und kocht ihn 3 Tage hintereinander, wie bereits beschrieben noch einmal, ehe man sie in die Gläser füllt.

2464. Walnüsse in Zucker. Die Walnüsse werden am Ende des Monats Juli, wo sie ausgewachsen, innen aber noch weich sind, gepflückt, mit einer Nadel hin und wieder durchstochen und 6 bis 8 Tage lang in Wasser, welches man täglich dreimal erneuert, gewässert. Hierauf läßt man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz weich werden und alsdann auf einem Siebe abtropfen. Nun kocht man auf 500 *g* Nüsse 500 *g* Zucker mit Wasser auf, schäumt ihn, läßt die Nüsse darin einmal aufkochen, tut sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber und läßt sie mit Papier zugedeckt bis zum andern Tage stehen. Nachdem man den Zucker drei Tage hintereinander aufgekocht, ausgeschäumt und wieder über die Nüsse gegossen hat, kocht man diese am fünften Tage mit dem Zucker einige Male auf, läßt sie abtropfen, packt sie in Gläser, kocht den Zucker zu einem dickflüssigen Sirup ein und gießt ihn über die Nüsse, die reichlich davon bedeckt sein müssen. Wäre dies nicht der Fall, so muß man noch etwas Zucker mit wenig Wasser ebenso dick einkochen und mit dem Zucker der Nüsse vermischen. In der Regel besteckt man die Nüsse mit Nelken und Zimtstückchen, da sie aber dadurch unansehnlich werden, tut man besser, Nelken und Zimt in ein Mullbeutelchen zu tun und am zweiten oder dritten Tage mit dem Zucker zu kochen.

Sieb mit Drahtboden.

2465. Reineclaude in Zucker. Zum Einmachen müssen diese Früchte vollkommen ausgewachsen sein, aber noch hart und grün und ohne Flecken. Man stutze die Stiele mit der Schere halb ab, steche die Pflaumen überall, besonders an den

Stielen, mit einer Nadel. Dann läßt man Wasser in einem Kessel kochen, schüttet die Pflaumen hinein und nimmt sie, sobald sie auf die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel heraus, um sie nochmals in kaltes Wasser zu legen. Wenn das Wasser im Kessel erkaltet ist, tut man die Pflaumen hinein, deckt sie fest zu und läßt sie auf der heißen Stelle stehen, bis das Wasser heiß und die Pflaumen wieder grün geworden sind. Hierauf wässert man sie bis zum andern Tage in kaltem Wasser, welches man öfter erneuert. Auf 500 *g* Frucht kocht man 500 *g* Zucker mit 1/2 *l* Wasser auf, läßt die Pflaumen darin einmal aufkochen, schäumt sie, legt sie in Näpfe und gießt den Zucker kochend darüber. Nun kocht man den Zucker am zweiten und dritten Tage ohne die Früchte unter fleißigem Abschäumen etwas ein und gießt ihn heiß über die Pflaumen. Am vierten Tage werden diese mit dem Zucker einmal aufgekocht, ausgeschäumt, in Gläser gelegt, mit dem Zuckersaft übergossen und nun verfahren wie bei den vorhergehenden Rezepten.

2466. Pflaumen in Zucker. Große, völlig reife, aber noch feste Pflaumen werden ausgekernt, nach Belieben auch geschält; auf jede 500 *g* Früchte rechnet man 125 *g* Zucker, klärt denselben mit sehr wenig Wasser, kocht ihn zu einem dicklichen Sirup, tut die Früchte hinzu, schüttelt und schwenkt sie tüchtig um, rührt aber nicht mit dem Löffel darin, damit sie nicht zerfallen, läßt sie eine kurze Zeit in dem Sirup dünsten, füllt sie noch heiß mit dem Schaumlöffel in die Gläser, siedet den Saft ein wenig ein, gießt ihn über die Pflaumen, so daß die Flaschen bis auf einen 2 *cm* breiten Raum gefüllt sind, schüttelt die Früchte etwas zusammen und läßt sie über Nacht, mit Papier zugedeckt, auskühlen. Am folgenden Morgen bedeckt man sie mit einem doppelten, genau darauf passenden, mit Rum getränktem Papier, verbindet sie mit Pergamentpapier und verfährt damit nach Vorschrift.

2467. Mirabellen in Zucker. Recht frisch vom Baum gepflückte, reife, aber noch feste Mirabellen, von denen man die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, durchsticht man einigemal mit einer Nadel, wirft sie in kaltes Wasser, legt sie von da in eine glasierte Kasserolle mit siedendem Wasser, läßt sie einige Minuten kochen, bis sie obenauf schwimmen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie abermals in kaltes Wasser, um sie nach völligem Abkühlen auf einem Siebe abtropfen zu lassen. Nun läutert man auf jedes Kilogramm Früchte das gleiche Gewicht Zucker zu klarem Sirup, siedet die Mirabellen einmal damit auf, tut sie in eine Terrine, übergießt sie mit dem Sirup und läßt sie über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Am folgenden Tage schüttet man den Sirup ab, kocht ihn zum Breitlauf, läßt die Früchte einmal damit flüchtig aufwallen, stellt sie wieder über Nacht hin, siedet am dritten Tage den Zucker etwas dicker ein und wiederholt dies nochmals am vierten Tage, wobei man die Mirabellen auch ein letztesmal in dem Sirup mit überkocht; nachdem sie herausgenommen und in Büchsen eingelegt sind, wird der Zucker zum kleinen Flug eingesotten und warm über die Früchte gegossen, diese nach völligem Erkalten mit einem in Rum getränkten Papier bedeckt und mit der Blase oder angefeuchtetem Pergamentpapier überbunden.

Mispel.

2468. Mispeln in Zucker. Die gut gesäuberten Früchte werden in siedendem Wasser gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen, dann auf einem Siebe

abgetropft und mit kleinen Stückchen Zimt und Zitronenschale besteckt; hierauf läutert man auf jede 500 g Früchte ebensoviel Zucker, verrührt ihn mit 2 Obertassen feinem Kognak, schüttet ihn über die Mispeln, kocht ihn am nächsten Tage wieder auf und läßt am dritten Tage die Früchte einmal in dem Sirup aufwallen, füllt sie in die Gläser, schüttet den eingedickten Sirup darüber und überbindet sie nach dem Auskühlen mit Blase.

2469. Dunstobst. Hierunter versteht man das Einkochen von Früchten, die man roh in die Gläser schichtet und gut verschlossen im Wasserbade kocht. Man fügt zu manchen dieser Früchte gestoßenen Zucker dazwischen, bei anderen kocht man den Zucker zu Sirup und gießt ihn heiß über die sehr sauber abgetrockneten eingeschichteten Früchte, läßt ihn erkalten, schließt dann die Gläser gut zu, doch so, daß das Pergamentpapier oder die Blase nicht gleich zu straff darüber gespannt ist, weil der Verschluß sonst beim Kochen platzen würde.

2470. Himbeeren und Johannisbeeren in Dunst. Reife, feste Früchte von Himbeeren oder Johannisbeeren werden frisch vom Strauch von den Stielen befreit in die Gläser getan. Man kocht Zucker bis zur Perle, gießt ihn heiß darüber, läßt ihn erkalten, fügt dann eine Messerspitze Salizylpulver auf die Früchte, bevor man sie fest verschließt und wie die Stachelbeeren kocht.

2471. Pflaumen in Dunst. Dieselben kann man ganz oder geteilt, mit oder ohne Steine, ebenso auch geschält in die Gläser legen, den Zucker heiß übergießen, Salizyl daran stäuben und wie beschrieben verfahren.

2472. Stachelbeeren in Dunst. Unreife, nicht ganz ausgewachsene Stachelbeeren befreit man von den Blättern, wischt sie mit einem sauberen Tuche gut ab, gibt sie in die Gläser, die man so voll wie möglich füllt und schließt. Dann stellt man diese in einen Kessel, mit Heu oder Holzwolle dazwischen, daß sich kein Glas berührt, auch nicht den Rand des Kessels, gießt kaltes Wasser bis an den Hals der Gläser hinein. Kocht das Wasser, so zieht man den Kessel vom Feuer zurück und läßt die Gläser darin erkalten.

2473. Ananaserdbeeren in Büchsen. Sie eignen sich am besten zum Einmachen in Büchsen, da sie ihre Farbe nicht verändern. Man befreit sie von den Stielen, wäscht sie und packt sie in die Büchsen. Dann übergießt man sie mit dick eingekochtem Zucker, verlötet sie und kocht sie im Wasserbade 1/2 bis 1 Stunde.

2474. Ananas. Man schält die Ananas, läßt sie ganz oder schneidet sie in Viertel oder in feine Scheiben, legt sie in die Büchsen, füllt bis zum dritten Grade gekochten Zucker über und kocht die Büchsen nach dem Verlöten 1/2 bis 1 Stunde im Wasserbade. Die Schalen kocht man in Wasser mit Zucker zu einen Sirup.

2475. Ananas in Gläsern. Die dünn geschälte, in Scheiben geschnittene Ananas wird in Gläser gelegt und auf je 500 g Ananas 250 g Zucker geläutert und darüber gegossen; dann verschließt man das Glas mit in Rum getauchter Leinwand und darüber Pergamentpapier, stellt die Gläser vorsichtig auf den mit Heu bedeckten Boden eines Wasserbades, legt auch Heu zwischen die Gläser, gießt bis zum Rande derselben kaltes Wasser und läßt sie 3/4 Stunden kochen.

2476. Kirschen in Dunst. Man kann jede Sorte Kirschen, süße und saure, helle und dunkle, haltbar und schmackhaft in Dunst einkochen. Die Früchte werden sauber abgewischt, wenn man will, entsteint, fest eingeschichtet, mit zur Perle gekochtem Zucker heiß begossen, und weiter wie alles Dunstobst behandelt.

2477. Aprikosen in Büchsen. Man schneidet die Aprikosen in Hälften, schält sie glatt, und schichtet sie fest in Büchsen ein. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser auf (zu 500 g Zucker nimmt man ungefähr 1/8 l Wasser), schäumt ihn ab, läßt ihn etwas verkühlen, gießt so viel über die Aprikosen, daß diese damit bedeckt sind, legt die zerstoßenen Kerne der Aprikosen dazu, lötet die Büchsen zu und kocht sie, je nachdem die Aprikosen mehr oder weniger weich waren, 1/2 bis 3/4 Stunden im Wasserbade. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man die Ränder der Büchsen vor dem Verlöten sorgfältig von dem etwa daran haftenden Zucker reinigen muß, weil dieser das Löten sehr erschwert.

2478. Aprikosen in Gläsern. Reife, feste Aprikosen werden geschält, halbiert, in weithalsige, geschwefelte Glasflaschen mit der aufgeschnittenen Seite nach unten gelegt; Zucker wird bis zum Breitlauf eingekocht und so darüber gegossen, daß er die Früchte bedeckt. Auf dieselben kommen als oberste Schicht die abgeschälten Kerne; die Flaschen werden erst mit Leinwand, dann mit Rindsblase oder Pergamentpapier umbunden, mit Heu umwickelt und in das Wasserbad gesetzt, dessen Boden mit Heu ausgefüllt ist. Man gießt in dasselbe kaltes Wasser, und bringt dieses langsam und allmählich zum Kochen. Nach 3/4 Stunden zieht man das Gefäß vom Feuer, läßt alles bis zum folgenden Tage stehen, trocknet dann die Flaschen ab und verwahrt sie am trockenen und kühlen Ort.

2479. Pfirsiche werden ebenso bereitet.

2480. Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Preißelbeeren, Himbeeren behandelt man wie Erdbeeren in Büchsen und Gläsern.

2481. Äpfel in Büchsen. Gute Borsdorfer Äpfel oder Reinetten schält man ab, legt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit kochendem Wasser, in das man eine Stange Kaneel tut, läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und schichtet sie in die Büchsen, kocht darauf Wasser mit Zucker und 1 Zitronenschale ab, und zwar rechnet man auf 30 Stück Äpfel 2 l Wasser, und 375 g Zucker, übergießt die Äpfel mit dem bis zum ersten Grade abgekochten Zuckerwasser, lötet die Büchsen zu und kocht sie eine Stunde im Wasserbade.

2482. Pflaumen. Die Pflaumen werden entsteint, geschält oder ungeschält in die Büchsen gepackt, mit Zucker übergossen und nach dem Verlöten 1/2 bis 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Die ungeschälten Pflaumen färben sich in der Büchse bläulich, haben aber einen ausgezeichneten Geschmack.

Einmachen der Früchte in Franzbranntwein oder Rum.

Am besten eignen sich dazu Steinfrüchte, wie Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen und Kirschen, von den Kernfrüchten Birnen und Quitten. Die Früchte werden entweder ganz und ungeschält, oder in Hälften geschnitten, wie in den vorhergehenden Nummern angegeben ist, so lange in kochend heißem Wasser an der

Seite des Feuers gelassen, bis sie anfangen weich zu werden. Dann kocht man auf je 500 g Frucht 375 g Zucker leicht ein, läßt die Früchte ein paarmal darin aufkochen, nimmt den entstehenden Schaum rein ab, legt die Früchte in passende reine Näpfe und gießt den kochenden Zucker darüber. Man befolgt nun weiter das in der Einleitung dieses Artikels und in den vorhergehenden Nummern beschriebene Verfahren. Wenn man am letzten Tage die Früchte nochmals mit dem Zucker aufgekocht und diesen dann zu einem dickflüssigen Sirup eingekocht hat, läßt man ihn kalt werden, vermischt ihn mit einer gleichen Menge (auf 500 g Zucker $\frac{1}{2}$ l) des besten Franzbranntweins, preßt ihn durch ein Tuch und gießt ihn über die in Gläser gepackten Früchte.

2483. Tutti frutti im Rumtopf. Bei diesem sehr schmackhaften, einfach einzumachenden Kompott beginnt man mit den Erdbeeren, läßt dann Himbeeren, Kirschen, Aprikosen, Mirabellen, Pfirsiche, Reineclauden, Pflaumen usw. folgen. Man gießt in einen Topf $\frac{1}{2}$ Flasche guten Rum, fügt 25 g sorgsam ausgesuchte Gartenerdbeeren und 250 g gestoßenen Zucker dazu. Hierauf fügt man, nach der Jahreszeit, Johannisbeeren, Stachelbeeren, alles schön reif. Kirschen, Pflaumen und Birnen gibt man vorher in einen Topf und läßt sie im Wasserbade $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Zu je 500 g Frucht fügt man 500 g Zucker dazu, rührt bei jedem neuen Hinzufügen den Inhalt des Topfes gut, aber vorsichtig, durch und fügt einige Löffel Rum dazu. Der Topf wird gut verschlossen an einem kühlen, trocknen Ort aufbewahrt.

2484. Kirschen in Franzbranntwein, Kognak oder Rum. Nachdem der Stengel zur Hälfte abgeschnitten ist, werden die Kirschen in Gläser mit nicht zu weitem Halse gefüllt. Dann kocht man für 500 g Kirschen 250 g Zucker mit etwas Wasser bis zum vierten Grade, mischt vor dem völligen Erkalten $\frac{1}{4}$ l Franzbranntwein, Rum oder Kognak dazu und gießt ihn über die Kirschen, verkorkt die Gläser und verbindet sie mit Schweinsblase. So läßt man sie 14 Tage in der Sonne oder in guter Wärme stehen.

2485. Reineclauden in Kognak oder Rum. Feste Reineclauden werden sorgfältig abgewischt, die Haut derselben wird mit einer Nadel durchstochen und sie dann in heißen Rum und Wasser gelegt, in welchem man sie eine kurze Zeit ziehen läßt. Dann legt man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht für 500 g Früchte 250 g Zucker mit etwas Wasser und Kognak dick ein und bereitet sie dann weiter nach voriger Nummer.

2486. Quitten in Kognak. Geschält werden sie in Viertel geschnitten und in Wasser beinahe weich gekocht. Dann kocht man für 500 g Quitten 250 g Zucker dick ein, läßt die auf ein Sieb gelegten Quitten in dem Zucker mit Kognak einmal aufkochen und bereitet sie dann nach Nr. 2484 weiter.

2487. Aprikosen in Kognak. Reife, doch nicht weiche Aprikosen werden abgerieben, mit einer Nadel gestochen, in heißes Wasser gelegt, in dem man sie ziehen läßt, bis sie sich etwas weich anfühlen, und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann kocht man reichlich 500 g Zucker (für 1 kg Aprikosen) in $\frac{1}{2}$ l Wasser dick, läßt die Aprikosen darin einmal aufkochen, legt sie in eine Schüssel und gießt den Saft darauf. Am folgenden Tage kocht man den Zucker etwas dicker ein und gießt ihn heiß wieder über die Früchte. Am dritten Tage gießt man den Zucker wieder ab, legt die Aprikosen auf ein Sieb, kocht den Zucker bis zum 4. Grade, vermischt ihn nach dem Erkalten mit einer gleichen Quantität gutem Franzbranntwein, Rum oder Kognak, gießt ihn über die in Kruken oder Gläser gefüllten Aprikosen, verkorkt sie und verbindet sie sorgfältig mit Schweinsblase.

2488. Pfirsiche werden ebenso eingemacht.

2489. Früchte in Senf. Ungeschälte Früchte: frische Feigen, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Pistazien und Mandeln werden in kleine Steintöpfe dicht nebeneinander gelegt. Man kocht besten Senf mit Zucker (gleiches Gewicht) und übergießt damit die Früchte, die man, wenn erkaltet, fest verbindet.

Früchte in Essig und Zucker.

Bei allen Früchten in Essig ist Hauptsache, daß der Essig rein und gut sei, daß der Saft über den Früchten stehe und man die Gläser gut verbindet.

2490. Kirschen in Essig. Nachdem man die Stiele der sauren Kirschen halb abgeschnitten hat, packt man die Kirschen mit dazwischen gelegten Nelken und Zimt in Gläser oder Steintöpfe, dann läßt man Essig, (auf $2\frac{1}{2}$ kg Kirschen etwa $1\frac{1}{5}$ l Essig), mit 500 g Zucker aufkochen und gießt ihn lauwarm über die Kirschen. Am andern Tage kocht man den Zucker mit Essig nochmals auf und gießt ihn heiß über die Kirschen, die man nach dem Erkalten mit Papier oder Blase zubindet.

2491. Ausgekernte Kirschen in Essig und Zucker. Einige Liter schöne schwarze Herbstkirschen oder Natten werden vorsichtig ausgekernt und auf jedes 500 g der entkernten Früchte 250 g Zucker und 125 g feinster Weinessig gerechnet; die Hälfte des Zuckers läutert man mit dem Essig, gießt denselben siedend über die in einer Schüssel befindlichen Kirschen und läßt sie gut zugedeckt bis zum folgenden Tage stehen, gießt den Saft ab, kocht ihn etwas ein und schüttet ihn wieder über die Früchte. Am dritten Tage kocht man den Zucker mit der zurückbehaltenen zweiten Hälfte des Zuckers auf, läßt die Kirschen selbst nebst einem Teile der aufgeschlagenen Kerne einigemal darin aufwallen, nimmt die Kirschen heraus, legt sie in die Einmachegläser, siedet den Saft noch etwas ein, füllt ihn nach dem Auskühlen darüber und bindet später die Gläser mit Blase oder Pergamentpapier zu.

2492. Pflaumen (Zwetschen) in Essig und Zucker. Auf 3 kg reife Pflaumen rechnet man $1\frac{1}{4}$ kg Zucker, 16 g Zimt, 8 g Nelken und $1\frac{1}{5}$ l nicht zu scharfen Essig. Die Pflaumen werden einzeln mit einem Tuch rein abgerieben und so lange in den mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekochten Essig gelegt, bis sie aufplatzen. Damit sie alle gleichmäßig weich werden, legt man nicht zu viel auf einmal hinein. Die weichen Pflaumen läßt man auf einer Schüssel erkalten, packt sie in Gläser und gießt den Zucker, den man noch etwas eingekocht hat, nachdem er kalt ist, darüber und bedeckt die Gläser mit einem Tuch oder Papier. Nach 8 Tagen gießt man den Zucker von den Pflaumen ab, kocht ihn, so lange er noch Schaum absondert, ein und gießt ihn erkaltet über die Pflaumen. Die Gläser werden mit Papier oder Blase verschlossen und an einem trockenen Orte aufbewahrt.

2493. Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker. Recht reife, auserlesene Pflaumen werden mit heißem Wasser gebrüht, geschält und in einen Steintopf oder eine große Glasbüchse getan; zu 1 kg Pflaumen kocht man ca. $\frac{1}{2}$ l feinen, nicht zu scharfen Weinessig mit 375 g Zucker, einigen Nelken und etwas ganzem Zimt auf, läßt ihn auskühlen, gießt ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche reichlich damit bedeckt sein müssen, bindet das Gefäß mit dem Papier zu, setzt ihn in eine Kasserolle mit so viel kaltem Wasser, daß es über die Hälfte der Höhe des Topfes

reicht, bringt dasselbe zum Kochen, läßt es 1/2 Stunde langsam fortkochen, nimmt die Kasserolle dann vom Feuer, läßt das Gefäß auskühlen und bindet es fest zu. Während der ersten 14 Tage schüttelt man den Topf täglich um, damit sich die Pflaumen senken und der Saft übertritt und bewahrt sie dann an einem kühlen, trockenen Ort auf.

2494. Bohnen in Zucker und Essig. Möglichst junge, zarte Bohnen werden an beiden Enden gestutzt, um ihre Farbe zu behalten, im Messing- oder Kupferkessel fast weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen. Dann kocht man Essig mit Zucker (auf 3/4 *l* Essig 500 *g* Zucker), 8 *g* Zimmt und 10 *g* Gewürznelken, gießt ihn durch ein Sieb kochend über die nun in eine Terrine gelegten Bohnen. Am folgenden Tag siedet man die Bohnen mit dem Essig so lange, bis sie ganz weich sind, füllt sie in Glasbüchsen, kocht den Saft zum 2. Faden ein, gießt ihn über die Bohnen, überstreut etwas Salicyl und bindet sie fest zu.

2495. Aprikosen in Essig und Zucker. Die in Hälften geschnittenen und geschälten Aprikosen werden in dem mit Zucker aufgekochten Essig (auf 2 *kg* Frucht 1 *l* Essig und 750 *g* Zucker) einmal aufgekocht und dann wie Nr. 2493 beendet.

2496. Hagebutten in Essig. Die Hagebutten werden, wie es in Nr. 2457 angegeben ist, vorbereitet, in Wasser beinahe weich gekocht, dann auf 1 *kg* Früchte 1 *l* Essig, 750 *g* Zucker, nebst Zimt und Nelken aufgekocht, ausgeschäumt und die Früchte in derselben Art, wie es in den vorhergehenden Nummern beschrieben ist, fertig gemacht.

2497. Paradiesäpfel in Essig und Zucker. Man reibt die Früchte mit einem reinen Tuche ab, läßt die Stiele daran und kocht sie in dem Essig, den man mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht und rein ausgeschäumt hat, einige Augenblicke. Nachdem sie erkaltet sind, legt man sie in Gläser und gießt den noch etwas dicker eingekochten Saft darüber. Auf 500 *g* Früchte rechnet man 125 *g* Zucker und 3/10 *l* Essig. Nach einigen Tagen muß man den Essig nochmals aufkochen.

2498. Birnen in Essig und Zucker. Nicht zu weiche Blanchebirnen oder Bergamotten schält man, halbiert und putzt sie, während auf 2 1/2 *kg* Birnen 1 *l* feiner Weinessig mit 1 *kg* Zucker verkocht und der Zucker in den Essig geklärt wird. Dann legt man die Birnen hinein, fügt 1 Stange ganzen Zimt, einige Gewürznelken und die Schale 1/2 Zitrone hinzu, füllt die Birnen, nachdem sie weich geworden, in einen Steintopf oder in Gläser, kocht den Essig zu einem dünnen Sirup ein, seiht ihn durch und gießt ihn auf die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig nochmals auf, schüttet ihn nach dem Erkalten über die Früchte und wiederholt dies nach Verlauf einer Woche abermals, worauf man die Töpfe oder Gläser gut verwahrt und mit einer Blase überbindet.

Gelee von Früchten.

Man nimmt je nachdem die Frucht mehr oder weniger Gallertstoff enthält 250—500 *g* Zucker auf je 500 *g* reinen Fruchtsaft, dem beim Herstellen nur so viel Wasser beigefügt ist, daß die Frucht beim Aufkochen nicht anbrennt. Der durchgeseihte Saft wird mit dem Zucker auf raschem Feuer so lange unter Abschäumen gekocht, bis derselbe in breiten Tropfen und Faden beim Aufziehen vom Löffel herabläuft.

Alsdann muß er sogleich in Gläser gefüllt und bis zum Verkühlen offen hingestellt werden. Gelee braucht bloß mit Pergament- oder Hanfpapier zugebunden werden.

2499. Johannisbeergelee. Man preßt den Saft der Johannisbeeren, die man mit sehr wenig Wasser aufgekocht hat, durch ein Sieb und filtriert ihn. Auf 1 *l* Saft rechnet man 1 *kg* Zucker, verkocht diesen zum Breitlauf mit dem Saft und füllt das so bereitete Gelee in Gläser, die man gut verbindet.

2500. Eingekochtes Johannisbeergelee. Den roh ausgepreßten Saft von halb roten und halb weißen Johannisbeeren filtriert man, damit er recht klar wird, und wiegt zu 500 *g* Saft 500 *g* gestoßenen und fein gesiebten Zucker ab. Dann rührt man den Saft mit dem Zucker durch, füllt alles in Gläser, die man gut verschließt. Wenn der Inhalt durchsichtig ist, ist das Gelee fertig.

2501. Himbeergelee. Man stellt die reifen Waldhimbeeren mit dem vierten ihres Gewichtes Johannisbeeren, da diese mehr gallerthaltig sind, in einen irdenen Topf ins Wasserbad, in dem sie so lange bleiben, bis aller Saft herausgekocht ist. Dann schüttet man den Inhalt des Topfes auf ein Haarsieb und läßt, ohne zu pressen, den Saft langsam durchlaufen. Durch Pressen verliert das Gelee an Klarheit. Auf jeden halben Liter gewonnenen Saft rechnet man 500 *g* Zucker, setzt diesen zum Feuer, schäumt ihn gut und fährt unter fortgesetztem Rühren mit dem Kochen fort, bis ein auf einen Teller fallender Tropfen sofort erstarrt. Schnell füllt man dann das Gelee, auf welchem sich, wenn der rechte Grad erlangt ist, ein Häutchen bildet, in die Gläser, die man, wenn erkaltet, mit einem in Rum getauchten Papier bedeckt.

2502. Preißelbeergelee. Nachdem man die Preißelbeeren verlesen und gewaschen hat, läßt man sie auf nicht zu starkem Feuer einigemale aufkochen und schüttet sie auf ein Haarsieb. Den durchgelaufenen Saft wiegt man, nimmt auf je 500 *g* Saft 375 *g* Zucker und beendet das Gelee wie in den vorigen Nummern.

2503. Schwarzes Johannisbeergelee. Es wird gekocht wie das von den roten und weißen Johannisbeeren, nachdem man den Saft auf dieselbe Art gewonnen hat; nur bedarf man etwas weniger Zucker (auf jede 500 *g* Saft höchstens 375 *g* Zucker) und muß den Saft mit dem Zucker 1/4 Stunde länger als bei den anderen Beeren kochen lassen.

2504. Apfelgelee. Man kann zu Gelee sehr gut Fallobst benutzen, man schneidet die Äpfel in Viertel, befreit sie vom Kernhaus, kocht sie in einem irdenen, glasierten, breiten Topfe, mit so viel kaltem Wasser übergossen, daß es mit den Äpfeln gleichsteht. In einem heißen Ofen werden die Äpfel rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerkocht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geleebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je 1/2 *l* Äpfelsaft den Saft einer Zitrone und wiegt 250 *g* Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt, und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kochen läßt, bis das Gelee gallertartig vom Löffel fällt, worauf man es abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Gläser füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

2505. Erdbeergelee. Man schüttet sauber gelesene, sehr reife Walderdbeeren, mindestens 3—4 *l* in einen gut glasierten Topf, läßt diesen so lange in einer

Kasserolle mit siedendem Wasser stehen, bis die Beeren gehörig Saft gezogen haben und zusammenzufallen beginnen. Dann schüttet man die Beeren auf ein Haarsieb, läßt den Saft in eine untergestellte Schüssel klar ablaufen, läutert zu jeden 500 g Saft 375 g Zucker, schüttet den Saft hinzu und kocht das Gelee, bis ein auf einen Teller gegossener Tropfen gallertartig fest wird. Ein noch schöneres Gelee, das sich namentlich gut hält, bekommt man von Hinzufügung der gleichen Menge oder des gleichen Gewichtes von weißen Johannisbeeren, die man von den Stielen pflückt, mit den Erdbeeren zusammen in einer Kasserolle unter fortgesetztem Umrühren eine kleine Weile kocht, dann durch ein Tuch preßt, worauf man auf jedes 500 g Saft enbensoviel Zucker läutert und mit dem Saft zu Gelee siedet.

2506. Quittengelee. Man nimmt hierzu sowohl Quittenbirnen als Quittenäpfel, reibt sie sauber ab, schneidet sie ungeschält in Stücke, bringt sie in den Kessel mit so viel Wasser, daß es über den Quitten steht und kocht sie weich; dann schüttet man sie in den Geleebeutel, gibt auf jeden Liter klar abgelaufenen Saft 500 g Zucker, kocht ihn unter häufigem Abschäumen geleeartig und verfährt wie vorher beschrieben.

Marmeladen, Mus und Pasten.

2507. Fruchtmarmeladen, Mus und Pasten. Auch die Rückstände bei der Fruchtsaftbereitung lassen sich sehr gut verwerten, indem man sie durch einen Durchschlag oder ein Haarsieb treibt, nach Geschmack Säure, Zucker und beliebiges Gewürz zusetzt und die Masse eindickt, wobei man sich vor Anbrennen zu hüten hat, bis alles Wässrige verschwunden. Als Mus wird die Masse in Gläser gefüllt und wie die anderen Früchte verschlossen. Will man aber Pasten haben, so wird das Mus ziemlich dick auf flache Teller oder Schüsseln getan und in der Trockenröhre weiter abgedämpft, bis es sich, wie ein Eierkuchen in der Pfanne, auf den Tellern wenden läßt. Nach mehrmaligem Wenden, wenn beide Seiten ziemlich trocken, zerschneidet man diesen Kuchen erst in Streifen und diese durch Querschnitte in beliebige Stücke, die man nun völlig trocknen läßt.

Marmeladenbüchse.

2508. Erdbeermarmelade. Die frischgepflückten Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen (auf je 500 g Erdbeeren das gleiche Gewicht Zucker hinzugemischt), die Masse unter beständigem Umrühren einigemal aufgekocht, abgeschäumt, dazu etwas Johannisbeersaft getan, und sobald die Marmelade fertig, bringt man sie heiß in die Einmachegläser und verbindet sie erst nach vollständigem Erkalten. — Es ist gut, auf sämtliche Marmeladen ein in Rum getränktes Papier zu legen.

2509. Himbeermarmelade. Recht reife Himbeeren werden mit Zucker, man rechnet auf jedes Kilo durchgestrichene Frucht 500 g Zucker, unter fortwährendem Rühren und Abschäumen zu dickem Mus eingekocht, bis dasselbe ganz breiartig gebunden ist, füllt es in die Steintöpfe oder Glasbüchsen, gibt in Rum getränktes Papier darüber und sobald der Inhalt vollständig erkaltet, verbindet man das Gefäß.

2510. Fliedermus. Man pflückt die Flieder- oder Hollunderbeeren von den Stielen, läßt sie in einem unverzinnten Kessel auf gelindem Feuer ein paarmal aufkochen, preßt sie durch ein Tuch und kocht den Saft unter fortwährendem Rühren

zu einem dicken Sirup ein, den man in kleine Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Papier zubindet.

2511. Aprikosenmarmelade. Man streicht die recht reifen und von den Steinen befreiten Aprikosen durch ein Sieb, läßt auf jede 500 g Frucht 375 g Zucker mit Wasser zum Bruch kochen, schüttet die durchgestrichenen Aprikosen dazu und kocht die Marmelade unter fortwährendem Rühren ein, bis sie breit vom Löffel fällt. Wären die Aprikosen noch hart, so schneidet man sie in Stücke, läßt sie mit etwas Wasser unter fleißigem Rühren weich kochen und streicht sie dann durch. — Nach einer anderen Art werden die Aprikosen geschält, in feine Scheiben geschnitten, in den zum Bruch gekochten Zucker geschüttet und die Marmelade wie oben undurchgestrichen eingekocht.

2512. Quittenmarmelade. Die reifen Quitten schneidet man in Viertel, kocht sie mit der Schale in etwas Wasser weich und streicht sie durch. Nun rechnet man auf 500 g Fruchtbrei 375 g Zucker, mischt dies zusammen, fügt den Saft einer Zitrone bei und kocht die Marmelade wie in der vorigen Nummer und füllt sie heiß in Gläser oder Töpfe.

2513. Quittenbrot. Nachdem man die Quitten wie in der vorigen Nummer weich gekocht und durchgestrichen hat, kocht man auf jede 500 g Frucht 500 g Zucker zum vierten Grade (siehe Seite 544), schüttet die Quitten dazu und kocht sie unter unausgesetztem Rühren zu einem steifen Mus ein, welches man heiß in Papierkapseln füllt und diese im lauwarmen Ofen trocknen läßt. Nach dem Erkalten feuchtet man das Papier von außen mit Wasser an und zieht es von dem Quittenbrot ab, welches man dann in beliebige Stücke schneidet.

2514. Hagebuttenmarmelade. Reife Hagebutten werden gesäubert, d. h. man putzt Stiele und Blüten ab, reibt auf einem groben Tuche die Stacheln ab, nimmt mit einem feinen Messer die Kerne heraus, wäscht sie mehrmals in kaltem Wasser recht sauber, bringt sie in kochendes Wasser und läßt sie darin weich kochen; hierauf treibt man sie durch ein Haarsieb, kocht auf jede 500 g durchgetriebenen Mus 376 g Zucker, vermischt beides zusammen, gibt darin etwas klein gewiegten, eingemachten Ingwer und kocht es bei mäßigem Feuer zu einer möglichst festen Marmelade.

2515. Pfirsichmarmelade. Wie Aprikosenmarmelade.

2516. Johannisbeermarmelade. Wie Himbeermarmelade.

2517. Schwarze Johannisbeermarmelade. Wie die vorige.

2518. Kirschmarmelade. 1 kg schwarze Kirschen und 1 kg saure werden von den Stielen befreit, ausgekernt und mit 500 g Zucker unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis die Marmelade vom Löffel gleitet; dann schüttet man sie in die Porzellan- oder Steinbüchsen, belegt sie mit Rumpapier und bindet sie mit Pergamentpapier zu, sobald sie erkaltet sind.

2519. Apfelmarmelade. Die Äpfel werden gewaschen, in vier Teile geschnitten, mit wenig Wasser aufgesetzt, weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet, durch dasselbe gestrichen und mit Zucker (500 g auf 500 g Mus), unter sorgfältigem

Abschäumen verkocht. Die so entstandene Marmelade füllt man heiß in die Einmachegläser und verschließt sie luftdicht, sobald sie vollständig erkaltet sind.

2520. Dreifruchtmarmelade oder Dreimus. Man läutert 1 *kg* Zucker mit $^{1}/_{4}$ *l* Wasser, fügt 1 *kg* ausgesteinte süße schwarze Kirschen, 500 *g* Himbeeren und 500 *g* Johannisbeeren dazu und kocht dies unter fortgesetztem Umrühren, bis das Mus gebunden schwer vom Löffel fällt. In Gläser oder Büchsen gefüllt, wird dies sehr wohlschmeckende Mus mit Rumpapier bedeckt, zugebunden.

2521. Pflaumenmus. Dies kocht man meist in großen Quantitäten ein. Die Früchte müssen sehr reif sein, weil man keinen Zucker dazu nimmt. Man wäscht die Pflaumen, kernt sie aus und gibt sie in einen großen gut emaillierten oder verzinnten Kessel, läßt sie unter beständigem Umrühren mit einer Holzschaufel, die stets bis auf den Grund des Kessels geführt werden muß, je nach der Quantität des zu kochenden Muses 3—6 Stunden unausgesetzt bei gleichmäßigem, schwachem Feuer kochen. Ist das Mus ganz gebunden, so schüttet man es sofort aus dem Kessel in Steintöpfe. Die größte Vorsicht ist beim Umrühren zu bewahren, damit der dicke Brei nicht anbrennt.

2522. Echt englische Orangenmarmelade. Pomeranzen, sogenannte Sevillaapfelsinen, werden geschält, die Schalen 2 Stunden in Wasser gekocht, dann so fein wie Papier geschnitten. Die Frucht preßt man durch ein Sieb, daß nur Kerne und Häute zurückbleiben. Nun gibt man den gewonnenen Saft mit den zerschnittenen Schalen in einen Kessel und nachdem man auf jedes Kilo $1^{1}/_{4}$ *kg* Zucker gewogen hat, den man zerstoßen zu den Früchten fügt, kocht man diese gut vermischt unter fortgesetztem Rühren auf mäßigem Feuer. Vom Augenblick des Kochens an bleiben sie noch 5 Minuten auf dem Feuer und werden dann in Gläser oder Töpfe gefüllt.

2523. Gemischte Orangenmarmelade. Dieselbe wird gemischt von Apfelsinen, Zitronen und Pomeranzen und zu der Zeit bereitet, wenn wir alle drei Fruchtarten reif haben können, also Ende März oder Anfang April. Man rechnet auf 18 große Apfelsinen 29 bittere Pomeranzen und 4 Zitronen. Man wiegt die sämtlichen Früchte und nimmt das gleiche Gewicht Zucker, legt die Früchte ganz in eine Kasserolle, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie siedend werden, gießt das Wasser ab und frisches auf und kocht die Früchte, bis sie sich mit einer stumpfen Nadel gut stechen lassen. Dann verfährt man ganz wie in vorhergehender Nummer.

Kandierte Früchte.

Das Kandieren der Früchte geschieht auf zwei Arten. Es handelt sich nämlich darum, auf den Früchten viele kleine Zuckerkristalle abzulagern und das Entstehen großer Kristalle zu vermeiden. Man führt das Kandieren in eigenen Blechkästen aus, in halber Höhe dieser Kästen sind einige Vorsprünge befestigt, die einem mit Drahtnetz überzogenen Rahmen als Auflage dienen. An einer Ecke des Kastens ist ein Abzugsrohr angebracht, welches mittels eines Pfropfens geschlossen ist und zum Ablassen der Zuckerlösung nach Vollendung des Kandierens geschieht. Der Boden dieser wannenförmigen Kästen wird mit Früchten belegt, die nicht zu nahe beieinander liegen dürfen. Liegen sie zu nahe zusammen, so werden sie durch die Zuckerlösung miteinander verbunden, so daß sie auseinander gebrochen werden müssen und ihr schönes

Aussehen verlieren. Nachdem die Früchte den Boden bedecken, legt man die Drahtgitter ein, die man wieder mit Früchten belegt und nun gießt man die eingekochte Zuckerlösung langsam darüber, so daß der Spiegel der Glasur etwa 2 *cm* über den Früchten steht. Nun deckt man die Kästen zu und läßt sie 24 Stunden stehen, damit sich die Kristalle schön ausbilden können. Nach dieser Zeit läßt man die Zuckerlösung ablaufen und läßt die Früchte noch so lange auf der Wanne, bis sie gut abgetropft sind, dann nimmt man sie vorsichtig heraus und läßt sie vollends in einem warmen Zimmer trocknen.

Wir wenden gewöhnlich eine Zuckerlösung an, welche bis zum Faden eingekocht ist, lassen sie auf 60, höchstens 50 *g* abkühlen und gießen sie sofort ins Kandiergefäß, wo sie bald soweit erkaltet, daß sie kleine Kristalle absetzt, welche die Früchte umhüllen.

Beläßt man die Früchte nur wenige Stunden in der Zuckerlösung, so überziehen sie sich nur schwach mit Zuckerlösung. Je länger man die Früchte in der Zuckerlösung läßt, desto mehr überziehen sie sich mit dickem Zuckerguß und erhalten dadurch ein besseres Aussehen.

Will man sehr saftige Früchte kandieren, wie Erdbeeren, Himbeeren usw., so legt man sie nicht auf das Drahtnetz, sondern hängt sie an einem Faden um den Stiel in der Zuckerlösung auf, auch Orangenscheiben müssen aufgehängt werden. Man muß die Zuckerlösung dann bis zum großen Faden einkochen und nicht zu warm sein lassen, wenn man die Früchte übergießt.

Alle Arten Sommerfrüchte können kandiert werden: Kirschen, Pflaumen, Birnen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Cedern, unreife Pomeranzen und Mandarinen, Datteln, Feigen, Ananas usw. Um die Früchte zu kandieren, läßt man sie vorher, je nach ihrer Beschaffenheit, mehr oder weniger im Wasser kochen; man sticht einigemal mit der Gabel in die Frucht und wirft sie dann ins siedende Wasser; sind es Birnen oder Äpfel, so müssen sie jedenfalls länger kochen als Aprikosen oder Pfirsiche; dann legt man die Früchte für 2 Stunden ins kalte Wasser; währenddem läßt man auf je 1 *kg* Früchte 1 *kg* Zucker mit $^{1}/_{4}$ *l* Wasser kochen, gießt den kochenden Zucker darüber und läßt es so einen Tag stehen; dann gießt man den Zucker wieder in eine Kasserolle und läßt ihn abermals kochen; wenn er dick wird, gießt man ihn wieder über die Früchte, läßt es abermals einen Tag stehen; dann gibt man Früchte und Sirup in die Kandierpfanne und stellt sie in eine sehr gelinde geheizte Bratröhre und läßt sie 2—3 Stunden langsam kochen; dann nimmt man sie heraus, gießt den Sirup ab und läßt die Früchte in der Pfanne trocknen. Sind sie trocken und kalt geworden, so sind sie kandiert und können auf diese Weise für lange Zeit bewahrt werden. Zu bemerken ist, daß die Früchte zu diesem Zwecke ganz und auch ungeschält bleiben müssen, und das Kandieren bei sehr schwachem Feuer geschehen muß.

Konfekt.

2524. Orangenblütenkonfekt. Man nimmt dazu 250 *g* frische ungesalzene Butter, 250 *g* Puderzucker und 250 *g* feines Mehl in eine Abtreibeschüssel, vermengt es mit einer ganz kleinen Dosis Salz (etwa so viel wie eine kleine Erbse) und treibt die Masse 1 Stunde ab, dann gibt man $^{1}/_{2}$ Teelöffel Orangenblütenessenz (Esprit fleurs d'orange) dazu, verrührt es gut, gibt die Masse auf einen hölzernen Teller, der ein wenig mit Mehl bestäubt wurde und bildet daraus ganz gleiche, etwa walnußgroße Stückchen, die man zu runden Kugeln dressiert; jedes runde Kügelchen walkt man ein klein wenig länglich, so daß sie etwa 1 *cm* stark und 3 *cm* lang sind, dann werden sie alle auf ein Backblech getan und in einer nur wenig warmen Röhre getrocknet.

Dann werden sie noch warm in Puderzucker gewickelt und auf einer gläsernen Schale serviert. Sie lassen sich lange Zeit bewahren.

2525. Veilchenkonfekt. Dieses delikate Konfekt unterscheidet sich von dem vorigen in der Bereitung, daß man, nachdem die Masse 1 Stunde abgetrieben wurde, 1/2 Teelöffel Veilchen-Essenz zusetzt; dann wird die Masse auf einen hölzernen Teller oder auch Nudelbrett getan und im ganzen etwa 1/2 *cm* stark ausgewalkt, nun nimmt man ein kleines Likörglas und sticht mit dessen Rande kleine runde Kuchen aus, legt sie auf ein Backblech und läßt sie in einer nur wenig warmen Röhre trocknen; dann werden sie mit einem eingesottenen Fruchtsaft nur wenig bestrichen, je 3 aufeinander getan und stark in fein pulverisierten Zucker eingewickelt; sie werden gleich dem vorigen auf einer gläsernen Schüssel zur Tafel gegeben.

2526. Chokoladenkonfekt. Besonders wohlschmeckend ist ein Konfekt, das ähnlich den vorhergehenden aus Kakaomehl mit Vanillegeschmack zubereitet wird; man stößt dazu 250 *g* Zucker mit 1/2 Schote Vanille sehr fein, siebt ihn und gibt ihn mit 250 *g* frischer, ungesalzener Butter in einer Abtreibeschüssel, gibt 250 *g* pulverisierten Kakao und treibt dies durch 1—2 Stunden fein ab, dann wird der Teig auf einem hölzernen mit etwas Mehl bestäubten Teller getan und in ganz gleiche, etwa 1/2 Wallnuß große Stücke geteilt, aus jedem wird eine runde Kugel dressiert; dann bereitet man grob gestoßenen Zucker, der wi Gries aussehen muß; die Kügelchen werden darin eingewickelt, auf ein Backblech gelegt und ganz auf dieselbe Weise wie die vorhergehenden Konfekte getrocknet.

2527. Mandorlato (griechisches Mandelkonfekt). Dieses Konfekt besteht aus Mandeln, Honig und Zucker; alle Arten des Mandorlato werden stark wohlriechend gemacht. Die Bereitung des Mandorlato ist nicht gerade kunstlos, denn es kommt hierbei alles auf den richtigen Gebrauch des Feuers an; aber es ist mühsam, denn es muß länger als 2 Stunden über dem Feuer gerührt werden. Das Mandorlato kann Wochen, ja selbst Monate lang aufbewahrt werden. Eine der einfachsten und gebräuchlichsten Bereitungsweisen desselben ist folgende: Man nimmt in eine große eiserne Kasserolle 1 *kg* Honig in flüssigem Zustand und gibt 1 *kg* pulverisierten Zucker dazu; jetzt richtet man ein ganz schwaches Feuer, das jedoch durch 2 Stunden ganz gleichmäßig unterhalten werden muß, setzt die Kasserolle ans Feuer, welches nur so stark sein darf, daß sich die Kasserolle erwärmt, nicht aber erhitzt. Bei diesem regelmäßig erhaltenen Feuer rührt man zuerst eine ganze Stunde lang, dann schlägt man auf einen tiefen Teller 4 Eiweiße und klopft sie mit einer Gabel, daß sie schaumig werden und gibt sie zu der gerührten Masse. Von nun ab muß stark gerührt werden. Das Feuer darf jedoch nicht stärker sein, als daß die Kasserolle heiß ist. 1 *kg* Mandeln werden in ein Tuch gegeben, gehörig abgewischt und dann der Breite nach, jede in 4 Stücke zerschnitten. Ist nun die Masse 2 Stunden gerührt worden (sie wird wie ein fester Teig), so setzt man etwa 20 Tropfen Rosenessenz, 10 Tropfen Zimtessenz und 10 Tropfen Zitronenessenz bei, gibt die Mandeln dazu, rührt es noch wenige Minuten durch, bis alles gut vermengt ist und nimmt es dann vom Feuer weg; nimmt nun eine entsprechend große, doch niedrige Blechform (eine länglich viereckige ist vorzuziehen), belegt den Boden mit Oblaten, füllt die Masse hinein und läßt sie ganz erkalten; dann erst stürzt man sie heraus und macht der Breite nach etwa 1 *cm* starke Schnitte, legt sie auf eine gläserne Schale und gibt sie zur Tafel. Dieses Konfekt ist das sogenannte weiße Mandorlato. Soll es für längere Zeit bewahrt werden, so werden die Schnitte jedes in 4 Stücke zerschnitten und in feines, buntes Papier eingewickelt.

2528. Türkisches Nußkonfekt. Dieses Konfekt unterscheidet sich von den vorhergehenden Arten gänzlich; um es zu bereiten, stoßen wir 250 *g* Haselnußkerne und vermischen einige Löffel voll Honig im flüssigen Zustande dazu; mit den Nüssen zugleich wird auch 1/2 Schote Vanille fein gestoßen. Dann nehmen wir 3 Löffel voll zerlassene Butter, 3 Eidotter, 3 Eßlöffel voll Milch und etwas Salz in eine Abtreibeschüssel und rühren so viel feines Mehl dazu, daß es ein nicht sehr trockener Teig werde; wir nehmen ihn auf ein Nudelbrett, teilen ihn in 2 Hälften und walken jede messerrückendick aus; dann machen wir von den gestoßenen Nüssen auf einen dieser Teile kleine Häufchen und zwar geben wir je einen Teelöffel voll darauf, legen dann die andere Teighälfte darüber und stechen mit dem Rande eines kleinen Likörgläschens das Konfekt aus; sind sie alle auf diese Weise dressiert, so werden sie in heißer Butter ausgebacken und in fein pulverisiertem Zucker eingewickelt, sie schmecken sehr delikat und lassen sich längere Zeit konservieren; zu bemerken ist, daß das Ausbacken sehr schnell geschehen muß.

Fruchtsäfte.

2529. Fruchtsaft ohne Zucker. Um nur den Saft der Früchte zu haben, kocht man sie, indem man sie mit wenig kaltem Wasser aufsetzt und langsam zum Sieden bringt. Dann läßt man den Saft durch einen Porzellandurchschlag oder ein Haarsieb ablaufen, gießt ihn durch ein Tuch, damit er möglichst klar wird, kocht ihn dann nochmals auf, indem man ihn abschäumt, und füllt ihn kochend heiß in bereit gehaltene erwärmte Flaschen (man nimmt hierzu nicht zu große Flaschen mit Patentverschluß, da einmal angebrauchte Flaschen nicht zu lange stehen dürfen).

2530. Roher Kirschsaft. Man zerstoßt Kirschen mit den Steinen in einem Steinmörser und läßt sie 24 Stunden stehen, drückt dann den Saft durch ein Haarsieb und rechnet auf 1/2 *l* Saft 375 *g* Zucker. Den gezuckerten Saft zerrührt man in einer Porzellanschüssel mit einem silbernen oder Porzellanlöffel. Diesen Saft füllt man in Flaschen, die man mit Papier verbindet, während 8 Tagen täglich einmal schüttelt. Nach dieser Zeit wird der Saft noch einmal filtriert, in gut gereinigte Flaschen gefüllt, verkorkt und verpicht.

2531. Gekochter Kirschsaft. Man zerstößt gute saure Kirschen mit den Steinen, läßt sie 12 Stunden im Porzellangefäß stehen, seiht den Saft durch ein Haarsieb, läutert 375 *g* Zucker, zur Blase 500 *g* Saft gerechnet, mischt den Saft dann darunter und kocht ihn mit dem Zucker ein, füllt ihn in Flaschen, die man dann verkorkt, nochmals im Wasserbade kocht, wodurch der Saft haltbarer wird.

2532. Ananassaft I. (Zu Gefrorenem und Cremes.) Man entfernt von einer reifen Ananas die Krone und schält sie gut mittels eines scharfen Messers ab, gibt hierauf die gereinigte Schale in den Steinmörser und stößt sie fein, während man nach und nach, je nach der Menge der Schale, Zucker dazu gibt und mit stößt. Die feingestoßene und gezuckerte Schale kommt in einen Kessel, gibt so viel Liter Wasser dazu als Gewicht Schale ist, läßt den Saft bei mäßigem Feuer kochen und läßt ihn dann erkalten, füllt ihn in Flaschen und kocht sie, gut mit Pergamentpapier verschlossen, 15—20 Minuten in Dunst (Wasserbad).

2533. Ananassaft II. Der feinste Ananassaft erster Güte zu Bowlen wird aus in Zucker eingekochten oder eingelegten Ananas bereitet, siehe Nr. 2475.

2534. Erdbeersaft. Recht rein verlesene reife Garten- oder Walderdbeeren tut man in eine Porzellanterrine, kocht auf je 500 *g* Erdbeeren 500 *g* Zucker mit Wasser unter fleißigem Abschäumen zum zweiten Grade (siehe Seite 544) und gießt ihn kochend über die Erdbeeren, die man, nachdem sie erkaltet sind, fest zugedeckt 24 Stunden stehen läßt. Hierauf gießt man sie auf ein heiß ausgewaschenes Tuch, das man über die Füße eines umgekehrten Stuhles ausgespannt hat, und läßt den Saft klar durchlaufen. Dann gießt man ihn behutsam von dem Bodensatz ab, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Pfropfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade 10 Minuten kochen. Nachdem sie im Wasser erkaltet sind, werden sie gut verschlossen.

2535. Himbeersaft. Man setzt eine reichliche Menge sehr reifer, gehörig verlesener Waldhimbeeren mit ein wenig Wasser in einen mäßig heißen Ofen oder in eine Kasserolle mit siedendem Wasser, läßt sie unter öfterem Umrühren und Zerdrücken der Beeren mittels eines Porzellan- oder Holzlöffels einigemal aufkochen, schüttet sie dann auf ein ausgespanntes leinenes Tuch, läßt den Saft in eine untergestellte Schüssel rein ablaufen, preßt die Beeren leicht aus, nimmt auf jede 500 *g* Saft 375 *g* Hutzucker, schlägt denselben in Stücke, löst ihn in dem Saft auf, bringt letzteren zum Kochen, nimmt den Schaum gut ab, läßt ihn noch so lange fortkochen, bis sich kein Schaum mehr bildet, füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man mit Korken und darüber gebundener Blase verschließt, nochmals 5 Minuten im Wasserbade kochen läßt, dann fest verschließt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2536. Ausgegorener Himbeersaft. Eine größere Quantität sehr reifer, verlesener Waldhimbeeren werden entweder sofort zerdrückt und ausgepreßt, um den bloßen Saft gären zu lassen oder man schüttet die Beeren in eine große Schüssel, läßt sie 5—6 Tage an einem nicht zu kühlen Ort stehen, bis sie zu gären beginnen und viel Saft abscheiden, worauf man sie auf ein ausgespanntes Tuch schüttet und den Saft durchlaufen läßt, ohne die Beeren irgendwie zu pressen. Auf 1 *l* Saft nimmt man 1¼ *kg* Zucker, schlägt ihn in Stücke und legt dieselben über Nacht in den Saft, bis sie völlig zergangen sind; dann läßt man den Saft über gelindem Feuer langsam mit dem Zucker einigemale aufkochen, wobei man ihn öfters umrührt und abschäumt, gießt ihn aus und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen, die man gut verkorkt und versiegelt aufbewahrt.

2537. Ungekochter Himbeersaft. In einem großen, steinernen Napf zerquetscht und zerreibt man mit der Reibekeule eine genügende Menge recht reifer, gut ausgelesener Himbeeren, läßt sie 3—4 Tage an einem kühlen Orte stehen, preßt sie durch ein gut ausgewaschenes leinenes Tuch und stellt den so erhaltenen Saft abermals einige Stunden hin, damit sich die dickeren Teile zu Boden setzen können. Hierauf gießt man den klaren Saft vorsichtig ab, nimmt auf ½ *l* desselben 500 *g* feingestoßenen und durchgesiebten Zucker und verrührt diesen 1 Stunde lang mit dem Saft nach einer Seite hin, füllt ihn in Glasflaschen, die man, leicht zugestöpselt, 3 bis 4 Tage in die Sonne stellt, filtriert ihn dann nochmals und gießt ihn in reine Flaschen, die man verkorkt und verpicht aufrechtstehend im kalten Raume aufbewahrt.

2538. Himbeeressigsirup. Man gebe in ein gläsernes oder steinernes Gefäß 500 *g* schöne, ganz reife und ganz rote Himbeeren, die man zuvor von ihren Stielen gereinigt hat. Man übergieße dieselben mit 1 *l* rotem oder weißem Weinessig und erhalte alles 24 Stunden lang in Gärung. Nach Verlauf dieser Zeit

gebe man den Essig und die Himbeeren auf ein Haarsieb und reibe alles gut durch, damit der Essig und der Himbeersaft in einer untergesetzten Schüssel aufgefangen werden könne. Diese Flüssigkeit gießt man sodann durch einen Spitzbeutel, und versetzt sie mit 2¼ *kg* raffiniertem Zucker. Die Auflösung bringe man übers Feuer und schäume sie, sobald sie ins Sieden geraten will, gut ab. Dann läßt man sie noch 8—10 Minuten lang kochen, bis die Dicke des Sirups erlangt ist.

2539. Himbeeressig. Man zerdrückt die reifen Himbeeren mit einem Löffel, tut sie in eine Flasche und gießt auf 1 *l* Himbeeren 1²/₁₀ *l* Weinessig darüber. Nachdem man die Flasche fest verschlossen hat, läßt man sie in der Sonne oder an einem warmen Orte destillieren, gießt den Essig durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen. Man kann auch den durchgegossenen Essig mit Zucker aufkochen (auf 1⅕ *l* Essig 500 *g* Zucker) und ihn dann in die Flaschen füllen. Man benutzt den Himbeeressig, um Limonade davon zu bereiten.

2540. Johannisbeersirup mit Himbeeren versetzt. Man nehme rote Johannisbeeren, zerdrücke sie auf einem Haarsieb, so daß sich der Saft derselben in einer untergesetzten Schüssel sammelt. Hierauf gebe man zwei tüchtige Hände voll Himbeeren, welche gut verlesen und gesäubert sind, in die Schüssel, welche den Saft der Johannisbeeren enthält und setze sie dann in den Keller. Nach Verlauf von 24 Stunden nimmt man die Haut ab, welche sich auf der Oberfläche des Saftes gebildet hat. Man gießt diesen Saft durch einen Spitzbeutel, ohne dabei die Himbeeren zu zerdrücken, dann kocht man 1 *kg* des Saftes mit 1 *kg* Zucker in einem irdenen, gut glasierten Topfe, bringt denselben ins Wasserbad und nachdem der Zucker völlig zergangen ist, läßt man den Saft erkalten und gibt ihn sodann in Flaschen. Andere kochen auch den Zucker bis zum großen Fluge, setzen dann den Johannisbeersaft zu und kochen den Saft nun bis zur Konsistenz des Sirups.

2541. Sirup aus schwarzen Johannisbeeren. Man nehme 1½ *kg* schöne, schwarze Johannisbeeren, befreie sie von den Traubenstengeln und gebe sie in einen marmornen oder Steinmörser mit ¼ *l* Wasser. Man zerreibe sie leicht mit einem hölzernen Rührer und bringe sie sodann auf ein Haarsieb, um sie durchzureiben. Den Saft wägt man und nimmt auf 500 *g* Saft die doppelte Menge Zucker. Man gibt sowohl den Saft als den Zucker in einen Kessel, bringt ihn übers Feuer und schäumt die siedende Flüssigkeit gut ab. Nachdem die Flüssigkeit einigemal aufgewallt ist und eine gewisse Konsistenz erlangt hat, nimmt man den Kessel vom Feuer, läßt ihn erkalten und zieht den Inhalt auf Flaschen, die man sorgfältig verkorkt. Sollte der Fall eintreten, daß der gekochte Sirup nicht klar genug sei, so gießt man ihn nochmals durch einen Spitzbeutel.

2542. Johannisbeersaft. Man tut die von den Stielen gepflückten Beeren in einen neuen glasierten Topf, stellt ihn gut zugedeckt in ein Geschirr mit kochendem Wasser und läßt ihn etwa 3 Stunden darin kochen, bis der Saft aus den Beeren geflossen ist; dann filtriert man denselben durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in starke Flaschen, die man mit neuen gebrühten Pfropfen versieht und mit Blase überbindet, stellt die Flaschen in einen Kessel mit Heu, gießt kaltes Wasser in den Kessel, welches man langsam zum Kochen bringt und in dem man die Flaschen ¼ Stunde sieden und hierauf erkalten läßt. Am folgenden Tage verpicht man dieselben und bewahrt sie auf.

2543. Gegorener Johannisbeersaft. Sehr reife Beeren werden von den Stielen gelesen, in einen großen Napf getan und mit einer Reibekeule zerdrückt; dann läßt man sie 3—4 Tage stehen, bis sich die ersten Zeichen der Gärung zeigen, preßt dann alles durch ein Mulltuch, läßt den Saft wieder einige Stunden stehen, damit er sich abkläre, füllt ihn in Flaschen, die man verkorkt und mit einer Drahtschlinge umgibt und kocht sie hierauf in einem mit Heu ausgefütterten Kessel nach früherer Angabe; der so gewonnene Saft hält sich vortrefflich in Farbe und Geschmack.

2544. Johannisbeeressig. 2 *l* rote und 2 *l* weiße Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft bis zum anderen Tage stehen gelassen, dann gießt man ihn vorsichtig von dem Bodensatz ab, vermischt ihn mit 1 *l* Weinessig, filtriert ihn, füllt ihn in reine Flaschen und läßt diese entweder noch einige Tage offen an der Sonne gären, bevor man den Essig nochmals umfüllt und aufbewahrt, oder man kocht die mit Blase überbundenen Flaschen kurze Zeit im Wasserbade.

2545. Kermesbeersaft, Alkermessaft. Den schönen roten Saft der Kermesbeeren benutzt man zum Färben von Gelees, Aspik, Blancmangers. Man bereitet ihn folgendermaßen: Setze die ganz reifen Kermesbeeren mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie aufkochen, zerdrücke sie und seihe den Saft durch ein Tuch. Auf jede 500 *g* Saft nimmt man 375 *g* Zucker, löst ihn in dem Safte auf und verfährt wie bei Johannisbeersaft.

2546. Mohrrübensaft, für Hustenkranke. Große, süße, saftige Mohrrüben werden rein gewaschen, geschabt, auf dem Reibeisen gerieben, dann preßt man den Saft durch einen leinenen Beutel, läßt ihn einige Stunden stehen, gießt ihn klar ab, läßt den trüben Bodensatz zurück, kocht ihn unter gutem Rühren zu einem Sirup ein, füllt ihn in kleine Gläser und bindet diese nach dem Erkalten fest zu.

2547. Granatäpfelsirup. Die Körner von einer Anzahl etwa 10 großen, reifen, roten Granatäpfeln stößt man ein wenig in einem Marmormörser, gebe sie durch ein Sieb und presse den Saft in eine Schüssel, auf je 500 *g* Saft nimmt man 1 *kg* Zucker. Beides gebe man, nachdem der Zucker geläutert ist, in ein Porzellan- oder tönernes Gefäß, verschließe es hermetisch und lasse es im Wasserbade erwärmen, dann schäumt man gut ab und gießt den Saft durch einen Spitzbeutel, läßt ihn erkalten, füllt ihn in Flaschen, verkorkt sie nach dem Erkalten, verpicht sie und bewahrt ihn am kühlen Ort.

2548. Apfelsirup, für Hustenkranke. Man zerschneidet gut Reinetten, ohne sie zu schälen, beseitigt die Kerne und läßt sie mit Wasser, 1 *l* auf 15 große Äpfel, zerkochen; nachdem sie zu Brei geworden, gibt man sie durch ein Tuch, das man fest zusammendreht, um den Saf auszupressen. Zwei Stunden bleibt er stehen, dann zieht man ihn klar ab, indem man 1—2 Eiweiß darunter rührt. Wenn er geklärt ist, verkocht man ihn mit Zucker, auf 1½ *l* dieses Saftes rechnet man 2 *kg* Farinzucker. Man kocht beides unter beständigem Rühren, schäumt ihn und nimmt ihn so oft vom Feuer, als er ins Sieden geraten will, um ihn abzuschäumen, bis sich kein Schaum mehr zeigt. Dann lasse man den Saft noch 10 Minuten sieden. Hat er den Sirupsgrad erreicht, so verfährt man wie bei den vorerwähnten Sirups.

2549. Quittensirup. Wie Apfelsirup

2550. Zitronensirup. Von 13 saftigen Zitronen schält man 4 Zitronen und lege die dünne gelbe Schale in eine Schüssel, schneide dann alle 13 auseinander, drücke den Saft durch die Zitronenpresse auf eine Schüssel, wobei man sorgfältig die Kerne beseitigen muß. 24 Stunden bleibt der Saft so stehen, nach dieser Zeit filtriert man ihn durch Leinwand. Auf ½ *l* Saft nimmt man 2 *kg* Raffinade, gibt beides, nachdem der Zucker zergangen, in ein Gefäß von Porzellan und erwärmt dies im Wasserbade bis zum Kochen, rührt um, damit der Zucker sich vollends auflöse, nimmt den Schaum ab, preßt ihn durch einen Spitzbeutel, läßt ihn erkalten und bringt ihn in Flaschen, die gut verkorkt werden.

2551. Punschsirup. 1½ *l* Wasser, 2 *kg* Zucker und 1 Eiweiß werden in den Kessel gegeben, geläutert und zum großen Fluge eingekocht. Dann setzt man 1½ *l* guten Rum und 1½ *l* gereinigten Zitronensaft zu, schäume alles und verfahre wie im vorhergehenden Rezept.

2552. Eibischsirup, für Hustenkranke. 150 *g* frische Eibischwurzeln werden gewaschen, abgeschabt, vom Oberhäutchen befreit, in kleine Stücke geschnitten und mit 1¼ *l* Wasser ¼ Stunde gekocht, dann durch ein Sieb gegossen. Den gewonnenen Saft läutert man mit Eiweiß und verkocht ihn mit 2 *kg* geläutertem Farinzucker. Will der Saft wieder ins Sieden geraten, so setzt man ihn ab, gießt nach und nach ½ *l* kaltes Wasser zu, nimmt immer wieder den Schaum ab und kocht den Saft dann zu Sirup ein.

Obstessig.

2553. Obstessig. Man stampft die zum Essig bestimmten Früchte, Äpfel, Birnen, Pflaumen so klein als möglich, legt sie in einen Steintopf oder ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber und läßt das Faß an einem warmen Ort ruhig stehen. Ist die Flüssigkeit nach acht Tagen in Gärung übergegangen, so gießt man sie durch ein Tuch in einen anderen Topf, fügt auf 20 *l* Obst und Wasser ½ *l* Bierhefe und 250 *g* Schwarzbrot zu, bedeckt das Gefäß mit einer wollenen Decke und läßt es 4 Wochen an einem warmen Orte stehen. Inzwischen hat sich die Flüssigkeit in einen schönen Essig umgewandelt, den man durchgießt und in Flaschen aufhebt.

Kalmus.

2554. Estragonessig. Man bringt in die Flaschen frische Blättchen von Estragon, einige Schalotten und Roccambole, gießt guten Weinessig auf, verkocht die Flaschen und läßt den Essig in der Sonne destillieren.

Fruchtweine.

Bei den nachfolgenden Vorschriften zur Bereitung der Fruchtweine ist überall das ½ Ankerfaß gleich 18 *l* zugrunde gelegt, und am Blaubeersaft die Hauptgrundsätze der Methode ausführlich entwickelt, wie sie bei allen übrigen Säften zur Gel-

tung kommen, so daß bei dem Folgenden nur die etwaigen Abweichungen hiervon angeführt werden, doch sei hier noch erwähnt, daß man dafür sorgen muß, daß man bei allen genannten Früchten durch Zusatz von Wasser immer reichlich 20 *l* Saft erhält, um eventuell nachfüllen zu können.

2555. Die Bereitung des abgegorenen Blaubeersaftes, Heidelbeerwein. 10 *l* Blaubeeren und 1 *kg* Zucker werden, nachdem sie verlesen und gewaschen, mit reichlich ebensoviel Wasser zum Kochen aufgesetzt. Das Kochen der Beeren geschieht deswegen, damit sie reichlich Saft lassen, und damit ein Teil des Pflanzeneiweiß gebunden wird, denn gerade eine übergroße Menge von Pflanzeneiweiß gefährdet die Haltbarkeit, wenn auch ein großer Teil dieses Eiweiß bei der Gärung ausgeschieden wird. Sobald die Beeren kochen und reichlich Saft gelassen haben, läßt man denselben durch einen Porzellandurchschlag ablaufen (bei einem Blechdurchschlag könnte die Farbe leiden) und füllt so viel kochendes Wasser nach, daß es reichlich 20 *l* werden. Nach einiger Zeit seihet man den Saft durch ein grobes Tuch, setzt 1 *kg* Zucker hinzu, füllt den abgekühlten Saft auf ein 1/2 Ankerfaß und überläßt ihn bei gewöhnlicher Sommertemperatur in nicht zu kühlem Keller der freiwilligen Gärung, die nach einigen Tagen erfolgen soll, und die besonders bei Blaubeeren durch etwas unterstützt werden kann. Um das Hineinfallen von Unreinigkeiten zu verhüten, deckt man über das Spundloch am besten einen reinen Blumentopf.

Hohlmaße.

Obstmühle.

Etwas umständlicher ist die neue Methode mit einem Gärungsspund. Man nimmt dazu einen ins Spundloch passenden Kork, durchbohrt denselben und steckt eine angemessene gebogene Glasröhre nur so weit hinein, als die Dicke des Korkspundes zuläßt. Diese Röhre leitet man, nötigenfalls vermittels eines Gummischlauches, in ein neben dem Faß angebrachtes Gefäß mit Wasser. Sobald die Gärung beginnt, entweicht das sich entwickelnde Kohlensäuregas durch diese Röhre in das Gefäß mit Wasser und durch dasselbe in die Luft. Es tritt bei dieser Methode ein völliger Abschluß der Luft mit dem Inhalt des Fasses ein. Die Gärung vollzieht sich in dieser Weise ohne jede Störung, und kann man daran, daß keine Gasblasen mehr in dem Gefäß mit Wasser aufsteigen, genau erkennen, wenn die Gärung vollständig vorüber. Bei der ersten Methode ohne Gärungsspund nimmt man von Zeit zu Zeit die aus dem Spundloch in Bläschen tretende Hefe ab, indem man zugleich das Faß mit reserviertem Saft oder in Ermangelung dessen mit Zuckerwasser voll erhält. Sobald die Gärung vorüber (wenn sich kein Schaum mehr zeigt und der Spiegel der Flüssigkeit klar hervortritt), wird das Faß fest verspundet, was etwa nach 8 Wochen geschehen kann. Das Faß wird nun durch abgegorenen reservierten Saft (oder Zuckerwasser) nach einigen Wochen aufgefüllt, und nach etwa 3 Monaten auf ein anderes 1/2 Ankerfaß klar umgefüllt, wenn man es nicht vorzieht, den Saft gleich auf Flaschen zu ziehen. Durch das öftere Umfüllen klärt sich der Fruchtwein am besten, und erlangt so schnell die Flaschenreife. Der im August aufgelegte Blaubeerwein ist meistens im Frühjahr des nächsten Jahres auf Flaschen zu ziehen, er kann aber ebensogut noch länger auf dem Fasse lagern. Das Faß muß möglichst spundvoll durch Auffüllen gehalten werden. Wenn man will, kann man beim Umfüllen oder wenn man den Wein auf Flaschen zieht, Apfelsinenessenz (fein geschälte in Weingeist ausgezogene Apfelsinenschale), etwa ein Zentiliter pro Liter, zusetzen, was besonders den Geschmack des Blaubeerweins erhöht. Die Flaschen mit der Jahreszahl usw. vermerkt, werden stehend im Keller aufbewahrt. Hat man kein geeignetes Faß, so kann man bei kleinen Quantitäten die Gärung sich in großen Töpfen (10—15 *l*) vollziehen lassen, und zieht den Wein dann nach vollständiger überstandener Gärung sogleich klar auf Flaschen. Der Verlauf des Prozesses ist dann viel schneller, indessen gelangt der Wein auf diese Weise nicht zur ganzen Vollkommenheit, ist aber zu Limonade und in der Küche vollständig brauchbar. Die Kosten des ganzen Verfahrens

Obstpresse oder Kelter.

Weinschrank.

Steinkrug.

Korkheber.

setzen sich zusammen aus den Kosten des Rohmaterials, der Beeren und des Zuckers,
sowie der Arbeit, lassen sich also in jedem einzelnen Falle leicht berechnen. Der
Rückstand der Blaubeeren ist, wenn er nicht zu sehr ausgezogen, als geringes Kom-
pott ohne Zucker auf reichhaltige Flaschen zu füllen und wie alle Früchte ohne Zucker
zu verwahren, oder man bereitet durch einen Zusatz von Wasser und Zucker und
Vergärung aus denselben einen geringen Fruchtwein, der im Hause und in der Küche
gute Verwendung findet. Hat man viel Rückstand von verschiedenen Beeren, so läßt
sich aus allen Rückständen, wenn man Gelegenheit dazu hat, durch Gärung und Destillation
ein ganz guter Fruchtwein herstellen. Hat man keine Gelegenheit zur Destillation, so
gibt ein solcher Saft von allerhand Obst- und Beerenrückständen, mit Zucker vergärt
einen gut zu verwendenden Haustrank.

2556. Preißelbeerwein. 10 *l* Beeren, 3 *kg*
Zucker. Die Bereitung ist ähnlich der des Blau-
beerweins. Man ge-
winnt also von den 10 *l*
Beeren durch Aufkochen
mit Wasser reichlich 20 *l*
Most. Dieser wird mit
3 *kg* Zucker versetzt und
auf 1/2 Ankerfaß gefüllt,
der freiwilligen Gärung,
die meist bald erfolgt,
überlassen. Nach über-
standener Gärung wird
der Wein durch Umfüllen

Flaschenfüllapparat. Korkmaschine. Flaschenreinigungsapparat.

völlig geklärt, bis er flaschenreif ist. Im übrigen wird wie beim Blaubeerwein ver-
fahren. Den Rückstand der Beeren kann man durch einen feinen Durchschlag oder
Haarsieb streichen und mit Zucker versetzt zu einer Art Gelee einkochen, das als
Kompott gute Verwendung findet. Der Wein ist kräftig und pikant.

2557. Moosbeerenwein. (Vaccinium Oxiaca), auch die in neuerer Zeit
von Gärtnern gezogene amerikanische Abart (Vacamaccocarpum) gibt einen vorzüg-
lichen Fruchtwein. 10 *l* Beeren, 2—3 *kg* Zucker. Die Behandlung ist wie bei den
Preißelbeeren. Der Rückstand, durch ein Haarsieb getrieben, gibt mit Zucker ein-
gekocht ein angenehmes geleeartiges Mus, welches als sehr feines Kompott, wie auch
als Konfitüre gute Verwendung findet.

2558. Johannisbeerwein. 10—15 *l* Johannisbeeren (möglichst rote, da-
mit der Wein eine gute Farbe erhält), 2—2 1/2 *kg* Zucker. Die Beeren werden von
den Kämmen gestreift und die Beeren ganz wie die Blaubeeren und Preißelbeeren
behandelt. Stachelbeeren kann man ebenso behandeln, desgleichen Erdbeeren und
Himbeeren, die beiden letzten Beerenarten eignen sich indessen mehr als Zusatz zu
andern Fruchtweinen. Vorzüglichen Stachelbeerwein liefert die Fabrik von Karl
Könnecke, Werben a. d. Elbe.

2559. Brombeerwein. 10 *l* Beeren, 2—2 1/2 *kg* Zucker. Die Behandlung
ist dieselbe, wie bei den vorhergehenden. Der Rückstand, durch ein Sieb getrieben und
mit Zucker eingekocht, gibt ein angenehmes Mus. Die Brombeere liefert einen starken,
sehr aromatischen Wein.

2560. Vogelbeerwein. 6 *l* abgestreifte reife Ebereschen, 3 *kg* Zucker. Die
Behandlung ist dieselbe, wie bei den Beeren, der Rückstand, durch ein Sieb getrieben
und mit dem nötigen Zucker zu Mus oder Pasten (siehe diese) eingekocht, gibt ein
sehr pikantes Produkt, das in der Küche zu mancherlei zu gebrauchen. Der Wein
ist stark und sehr pikant.

2561. Kirschwein. 10—15 *l* (besonders saure) Kirschen, 1 1/2—2 1/2 *kg* Zucker.
Die Stengel werden abgepflückt, die Kirschen mit Wasser aufgekocht (man kann auch
vorher die Steine ausstoßen), der Saft durch einen Durchschlag abgelassen, durch ein
grobes Tuch durchgeführt, und im übrigen wie mit den anderen Säften verfahren.
Die Steine, zerstoßen, geben ein angenehmes Aroma. Der Rückstand durch einen
feinen Durchschlag oder Sieb getrieben und mit Zucker eingekocht, gibt ein an-
genehmes Mus.

2562. Pflaumenwein. 10—15 *l*
gut reife Pflaumen, 2 *kg* Zucker. Die
Pflaumen werden ausgesteint mit Wasser
aufgekocht, und dann wie bei den Beeren der
Saft abgelassen, so daß man ebenfalls reich-
lich 20 *l* Saft erhält. Nochmals durch-
geseihet, und mit den 2 *kg* Zucker zu Faß
gebracht. Als würzige Zutat kann man
die aufgeklopften Steine mit Wasser auf-
kochen und dies Wasser mit zum Saft be-
nutzen, auch der Zusatz von etwas Zimt ist
angenehm. Im übrigen wird wie bei den
anderen Säften verfahren. Der Rückstand
wird durch einen Durchschlag getrieben, so
daß nur die Schalen zurückbleiben, und nur
mit Zucker und etwa beliebten Gewürzen
zu einem angenehmen Mus eingedickt.

Weinkühler.

2563. Schlehenwein. In Eng-
land bereitet man aus den Schlehen (Pro-
noispinoca), nach dem die Früchte Frost erhalten haben, einen Fruchtwein, doch dürfte
derselbe, wie die Ebereschen, einen starken Zusatz von Zucker verlangen.

2564. Apfelwein. 20 *l* gute Äpfel, 1 1/2—2 *kg* Zucker. Die Äpfel werden,
nachdem sie gewaschen, quer geschnitten und mit Wasser weich gekocht. Im übrigen
wird wie bei den andern Säften verfahren, nur ist das Durchseihen durch ein grobes
Tuch nicht zu versäumen. Nachdem der Zucker zugesetzt ist, wird das Mus auf 1/2
Ankerfaß gebracht und der freiwilligen Gärung überlassen. Sobald dieselbe über-
standen, wird der Wein auf ein anderes Faß spundvoll eingefüllt und das Faß fest
verspundet, durch wiederholtes Umfüllen und spundvolles Auffüllen wird der Wein
zuletzt völlig klar, doch dauert diese Klärung bei Apfelwein längere Zeit, so daß das
zweite und dritte Jahr vorübergehen kann ehe er völlig klar.
Bei der Bereitung des mussierenden Apfelweins wird das Faß, noch ehe
die Gärung völlig vorüber ist, fest verspundet und der Wein nach 6—8 Wochen auf
starke Flaschen, die mit Bier-Patentverschluß fest verschlossen werden, abgezogen, nach-
dem jeder Flasche 5 Zentiliter Likör zugesetzt, bestehend aus 1 *l* geläutertem Zucker,

von 1 kg Zucker und 1 l guten Kognak. Dieser Schaumwein ist schon im ersten Sommer trinkbar, erhält seine Vollkommenheit aber erst im zweiten und dritten Jahr. Man bereitet Apfelwein auch ohne Alkohol.

Der Rückstand bei der Saftbereitung und beim Durchseihen wird, so weit es möglich, durch ein Sieb oder feinen Durchschlag getrieben, und mit dem nötigen Zucker zu Mus eingedickt, oder völlig eingedickt (siehe Mus und Pasten), verarbeitet und kann mannigfache Verwendung im Haushalt finden.

2565. Zuckerrübenwein. 125 g Zuckerrüben (12 kg) 10 kg Trauben- oder Mehlzucker. Die Rüben gewaschen, geschält und das Schlechte herausgeschnitten. Nachdem sie auf einer Reibe oder Reibemaschine gerieben, wird so viel Wasser hinzugesetzt, um recht reichlich 20 l Saft zu erhalten. Den Brei läßt man etwa 24 Stunden ruhig (man kann den Brei auch aufkochen) und preßt dann den Saft ab, der nun süß wie Zuckerwasser. Nachdem derselbe durchgeseihet und geklärt ist, setzt man den Traubenzucker hinzu (um die Gärung zu befördern) und indem man ihn nun auf ein Faß füllt, läßt man ihn in einem nicht zu kühlen Keller abgären, und behandelt ihn wie alle übrigen Säfte. Um sich die Arbeit zu erleichtern, kann man die Rüben auch in Scheiben schneiden, weich kochen und dann abpressen.

Kelchglas. Modernes Rotweinglas.

Um den Rübengeschmack, der für manchen Gaumen nicht angenehm sein mag, zu beseitigen, nimmt man halb Blaubeer- und halb Rübensaft, wodurch sich der Geschmack fast ganz verliert. Auch kann man dem Rübenwein zur Erhöhung des Wohlgeschmacks Apfelsinenessenz oder auch Waldmeisteressenz zusetzen.

In derselben Art lassen sich auch rote Rüben und selbst Runkelrüben verwenden, nur haben besonders letztere nicht den Zuckergehalt der Zuckerrübe. Der Rückstand ist als Viehfutter zu verwerten.

2566. Traubenwein. Um nich reif gewordene Weintrauben zu verwerten, kann man folgendermaßen verfahren. 10—15 l von den Kämmen gelöster Weinbeeren kocht man mit Wasser, wie die übrigen Beeren, preßt den Saft ab, seiht ihn durch ein Tuch, setzt 2—2½ kg Zucker hinzu und verfährt wie bei allen andern Fruchtweinen.

2567. Behandlung der Fässer. Die hier mitgeteilten Rezepte sind alle auf eine Mittelqualität des zu erzielenden Getränks berechnet. Es ist selbstverständlich, daß ein größerer Zusatz von Zucker den Wein haltbarer und kräftiger macht. Ebenso kann man bei vielen Früchten eine größere Menge derselben zum Saft verwenden, doch ist dies nicht durchweg empfehlenswert, da bei manchen Früchten gerade der Wasserzusatz vor der Vergärung eine Notwendigkeit ist.

Daß die Reife der Weine und Güte derselben durch Umgießen in reine Fässer sehr befördert wird, ist schon erwähnt worden, wie überhaupt die weitere Pflege nach überstandener Gärung den größten Einfluß auf die Güte des Fruchtweines haben muß, ist so selbstverständlich, daß dies hier nur angedeutet zu werden braucht. Hierzu gehört besonders auch das Nachfüllen des auf Fässern lagernden Weines mit gutem

älteren, schon fertigem Wein. Mit einem Worte, die fernere Entwicklung des Weines
muß sorgsam überwacht werden und eine umsichtige Hausfrau wird hierbei nicht
leicht in Verlegenheit kommen.

Da man Fässer, die mehr als 20 l enthalten, nicht wohl umlegen kann, so
müssen alle größeren Fässer gleich im Keller gelagert werden, nur halte man die
Temperatur während der Gärung möglichst gleich.

Gefrornes.

Will man Gefrorenes bereiten, so muß man die notwendigen Gerätschaften
dazu haben, es sind dies eine Gefrierbüchse, in welche man die Mischung gibt, die
man in Gefrorenes verwandeln will, ferner einen hölzernen oder kupferverzinnten
Spatel und einen großen Eimer von Eichenholz, in welchen das Natureis kommt, und in welchen die Gefrierbüchse gesetzt wird. Derselbe muß an einer Seite ein Spundloch haben, welches man verschließen und öffnen kann, um das angesammelte Wasser abfließen zu lassen. Man rundet ein Stück Eis ab und legt es auf den Boden des Eimers, bestreut es mit Salz (Gefriersalz, welches ⅛ so teuer als gewöhnliches Salz ist) und setzt die gefüllte Gefrierbüchse hinein. Das übrige Eis schlägt man klein, bringt es in die Zwischenräume des Eimers und der Gefrierbüchse, nachdem man es mit Salz vermischt hat. Ist das Eis bis an den oberen Rand der Gefrierbüchse von außen

Alexanderwerk-Eismaschine.

gefüllt und ist diese recht kalt, so wischt man den Deckel rein ab, nimmt ihn behutsam ab, damit kein Salz in die Büchse fällt, füllt diese mit der erkaltenden Masse, deckt sie wieder zu und dreht sie mit der rechten Hand nach der rechten, mit der linken Hand nach der linken Seite. Je schneller die Büchse gedreht wird, desto eher gefriert die Masse. Nach etwa 10 Minuten öffnet man sie, stößt die an den Seitenwänden und auf dem Boden angesetzte Masse mit dem Eisspatel los, vermischt sie durch starkes Rühren mit der noch flüssigen Masse, schließt dann die Büchse wieder und öffnet sie, nachdem man sie 5—10 Minuten gedreht hat, von neuem, um das Losstoßen und Bearbeiten der Masse zu wiederholen, bis diese fest und zähe geworden, dabei aber glatt und ohne Stücken ist. Jetzt drückt man das Gefrorene in die Eisform, welche die Gestalt eines spitzigen Kegels,

Gefrierbüchse. Eiskegel.

einer Kuppel, Pyramide usw. hat, schließt die Form mit ihrem Deckel, wickelt sie in
steifes Papier und setzt sie, wie oben beim Einsetzen der Gefrierbüchse angegeben,
mit Eis und Salz ein; doch muß auch über dem Deckel wenigstens eine handhohe
Schicht Eis sich befinden. Um das Eindringen des Salzwassers zu verhindern, kann
man die Fugen des Deckels mit Butter verstreichen, hat aber dann nicht nötig, die
Form mit Papier zu umwickeln. Nachdem sie einige Stunden im Eise gestanden hat,
wodurch das Gefrorene fest wird, taucht man sie beim Anrichten einen Augenblick in
lauwarmes Wasser, wischt sie ab, entfernt den Deckel und stürzt das Gefrorene auf
eine Schüssel. Das durch das Schmelzen des Eises sich bildende Salzwasser läßt
man nur dann durch das an der unteren Seite des Eimers befindliche Loch ab,
wenn es zu hoch an die Büchse steigt, indem gerade das Salzwasser das Gefrieren
befördert. Wo in den nachstehenden Rezepten eine Beimischung von geschlagener
Sahne oder Eiweißschnee vorgeschrieben ist, bewerkstelligt man diese, sobald das Ge-
frorene in der Büchse fest geworden ist, so rasch wie möglich und füllt es dann in
die Form. Wenn schon eine richtige Bearbeitung beim Gefrieren zum Gelingen des
Gefrorenen erforderlich ist, so hat doch die entsprechende Zusammensetzung der Masse
einen noch größeren Einfluß darauf, namentlich bestimmt die dazu verwendete Zucker-
menge die größere oder geringere Feinheit des Gefrorenen.

2568. Vanilleneis. $^1/_2\ l$ gute Sahne wird mit $^1/_2\ l$ frischer Milch, 375 *g*
ganz fein gestoßenem Zucker und 6 Eidottern schaumig geschlagen, bringe sie zum
Feuer, lasse sie unter beständigem Umrühren ins Kochen gelangen und gieße sie dann
durch ein Sieb. Setze den Schnee der Eier dazu und 16 *g* Vanillentinktur oder ge-
stoßene Vanille und lasse alles in der Gefrierbüchse nach Angabe gefrieren.

2569. Zitroneneis. An 500 *g* Zucker reibt man die Schale von 3 Zitronen
ab, löst den Zucker dann in $^3/_4\ l$ Wasser, gibt 1 Glas Weißwein und den Saft von
5—6 Zitronen dazu und gibt diese Mischung in die Gefrierbüchse.

2570. Zitroneneis mit Rahm. 4 ganze Eier schlägt man über gelindem
Feuer mit $^1/_2\ l$ guter Sahne (Rahm), reibt die Schale von 3 Zitronen an 350 *g*
Zucker ab, verkocht dies alles unter fortgesetztem Rühren und füllt es ausgekühlt in
die Gefrierbüchse.

2571. Kaffeeeis. 125 *g* frisch gemahlener Kaffee wird mit $^1/_2\ l$ kochender
Sahne aufgebrüht. Nachdem dies $^1/_2$ Stunde gezogen hat, gießt man die Sahne
durch, fügt 200 *g* Zucker und 10 Eigelb dazu, verrührt alles auf dem Feuer unter
fortgesetztem Schlagen zu einem dickflüssigen Brei, gibt diesen nochmals durch ein Sieb
und ausgekühlt in die Gefrierbüchse.

2572. Mandeleis. Man brüht 250 *g* süße und einige bittere Mandeln,
zieht die Haut ab und stößt oder reibt die Mandeln mit etwas Sahne fein. Hierauf
kocht man $1^1/_5\ l$ Sahne mit einer Stange Vanille und 375 *g* Zucker auf, rührt sie mit
12 Eigelben und den Mandeln klar und auf dem Feuer zu einer dicken Creme ab, die
man durch ein feines Sieb oder ein Haartuch streicht und nach dem Erkalten ge-
frieren läßt.

2573. Hasel- oder Walnußeis. Man röstet 250 *g* Haselnußkerne unter
fortwährendem Umrühren in einer eisernen Pfanne oder Kaffeetrommel, bis man die
Schale mit einem groben Tuche abreiben kann, stößt die Nüsse mit etwas Sahne

fein und verfährt mit der Masse wie in der vorigen Nummer. Die Kerne von etwa
1 Schock Walnüssen brüht man einige Augenblicke in kochendem Wasser, zieht die
Haut davon ab, stößt die Nüsse mit etwas Sahne fein und beendet das Gefrorene
wie das von Mandeln in Nr. 2572.

2574. Apfelsineneis. Es wird ebenso bereitet wie das Zitroneneis, nur daß
man zu dem Safte von 4—6 Apfelsinen noch den von 2 Zitronen nimmt und dazu
die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine.

2575. Ananaseis. Man kocht 333 *g* Zucker mit $^3/_4\ l$ Wasser, nimmt ent-
weder $^3/_4\ l$ Ananassirup und den Saft von 4 Zitronen, oder den Saft von 8 Ananas
und 8 Zitronen. Reibt die Oberfläche der Ananas mittels eines Stücks Zucker ab,
zerlegt sie in Stücke und drückt ihren Saft durch ein Sieb mit dem Saft der Zitronen,
und fügt diesen Saft dem indessen geläuterten und erkalteten Zuckersaft zu. Dann gibt
man die Masse in die Gefrierbüchse und vollendet das Gefrorene.

2576. Himbeereis. Man kann dieses Eis von frischen Himbeeren, von
Himbeersaft oder Himbeermarmelade bereiten; wählt man die beiden letzteren, so
vermischt man sie mit Zitronensaft, aufgelöstem Zucker und so viel kaltem Wasser,
als zur Verdünnung notwendig ist. Wählt man frische Himbeeren, so wäscht man
sie, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit $1^1/_2$ *kg* Zucker, welcher mit
etwa $^1/_2\ l$ Wasser aufgekocht und erkaltet ist, mischt den Saft von 2—3 Zitronen und
$^1/_2$ Löffel voll feinen Rum zu, färbt die Masse mit Cochenille oder Alkermessaft
hübsch rot und läßt sie in der Gefrierbüchse vollenden.

2577. Erdbeereis. $1^1/_2\ l$ Walderdbeeren streicht man durch ein Sieb, ver-
süßt sie mit 250 *g* Zucker und kocht dies mit sehr wenig Wasser und den Saft von
einer halben Zitrone gut durch, läßt dies auskühlen und tut es in die Gefrier-
büchse. Statt frischer Erdbeeren nimmt man Marmelade, die man mit 1 Glas Wein
und Zitronensaft verdünnt.

2578. Feinstes Erdbeereis mit Sahne. Man vermischt 375 *g* Zucker
mit 16 Eidottern, schlägt dies gut, gibt 1 *l* süße Sahne dazu und verrührt diese In-
gredienzien auf dem Feuer zu einem feinen Creme, den man erkaltet in die Gefrierbüchse
tut. Beginnt der Gefrierprozeß, so mischt man 1 *l* durchgestrichene frische Walderd-
beeren oder Marmelade darunter.

2579. Einfaches Erdbeereis mit Sahne. 250 *g* Zucker mischt man
mit 1 *l* geschlagener Sahne, fügt 1 *l* durch ein Sieb gestrichene Walderdbeeren
oder Marmelade dazu und läßt dies frieren.

2580. Johannisbeereis. Bereitung wie Himbeereis.

2581. Kirscheis. Das Verfahren wie bei Himbeereis. Man nimmt dazu
2 *kg* Kirschen, 125 *g* Johannisbeeren, 125 *g* Erd- und Himbeeren, 1 *l* Wasser und
500 *g* Zucker. (Statt der Früchte auch Saft.)

2582. Nußeis. 60 Stück Walnüsse werden zerrieben, 375 *g* Zucker, 1 *l*
Sahne wird hinzugemischt und, ohne daß es vorher kocht, wird alles in die Gefrier-
büchse getan. Verfahren wie vorher beschrieben.

2583. Pistazieneis. 250 g Pistazien (grüne Mandeln) werden von der Haut befreit, mit etwas Sahne fein gestoßen und mit $1^1/_5$ l Sahne, 12 Eigelben und 375 g Zucker zu einer Creme abgerührt, die man durch ein feines Sieb streicht und mit etwas Spinatmatte hellgrün färbt.

2584. Makroneneis. Nachdem man die in voriger Nummer angegebene Masse beinahe hat fest gefrieren lassen, mischt man 250 g feingestoßene und gesiebte bittere oder süße Makronen darunter und füllt das Gefrorene in die Form.

2585. Pfirsicheis. Man schneidet 10—12 recht reife Pfirsiche in Hälften, tut sie einige Augenblicke in kochendes Wasser, zieht die Haut ab und streicht die Pfirsiche durch ein feines Sieb. 500 g Zucker Zucker läßt man mit $^3/_4$ l Wasser und den fein gestoßenen Pfirsichkernen aufkochen und gießt ihn durch ein Sieb zu dem Pfirsichpüree, welches man mit dem Saft von 2 Zitronen vermischt und nach dem Erkalten gefrieren läßt.

2586. Aprikoseneis. Es wird von 20—25 recht reifen Aprikosen in derselben Art wie in Nr. 2585 bereitet. Wären die Aprikosen oder Pfirsiche zu hart, so kocht man sie, wenn sie geschält sind, mit etwas Wasser und Zucker weich und streicht sie durch ein Sieb. Statt der frischen Aprikosen oder Pfirsiche verwendet man Marmelade, die man von diesen Früchten in Büchsen oder Flaschen eingemacht hat und verfährt dabei wie oben. Zu der in Nr. 2585 angegebenen Masse kann man, nachdem sie fest gefroren ist, etwas gesüßte geschlagene Sahne mischen, wodurch sie milder werden.

2587. Gefrorenes Tutti frutti. Man bereitet dazu ein Gefrorenes von Zitronen, Apfelsinen oder Ananas und mischt, wenn die Masse fest gefroren ist, verschiedene in Würfel geschnittene eingemachte Früchte dazu.

2588. Pumpernickeleis. Man rührt von $1^1/_5$ l Sahne, 12 Eigelben und 375 Zucker eine Creme auf dem Feuer ab, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie nach dem Erkalten gefrieren. Dann mischt man $^1/_3$ l gesüßte Schlagsahne, 200 g getrockneten und gesiebten Pumpernickel und ein Glas Marasquino darunter, dreht die Masse noch einige Augenblicke und füllt sie in die Form.

2589. Gefrorenes von Marasquino. $1^1/_5$ l Sahne wird mit 12—15 Eigelben und 375 g Zucker zu einer Creme abgerührt, durch ein Sieb gegossen, nach dem Erkalten halb gefroren und mit einem Weinglase voll Marasquino vermischt. Dann läßt man die Masse vollends fest gefrieren und füllt sie in die Form. Gefrorenes von anderen Likören, wie Crême de noyaux, Parfait amour usw., wird ebenso bereitet.

2590. Chokoladeneis. Man nimmt 1 l süßen Rahm, $^1/_2$ Stange Vanille, 250 g feinste Chokolade, 375 g Zucker und 12 Eier. Die Sahne wird mit dem Zucker und der Vanille gekocht, durchgeseiht und mit den Eigelben und der Chokolade über dem Feuer zu einem dicken Creme verrührt und erkaltet in die Gefrierbüchse gebracht.

2591. Roseneis. Man kocht 250 g Zucker mit etwas Wasser zum Faden, vermischt dies, wenn ausgekühlt, mit 1 l Sahne, der mit 12 Eidottern klargerührt wird und kocht hiervon unter beständigem Rühren eine glatte Creme. Jetzt fügt man 3

Tropfen echtes Rosenöl oder echte Rosenessenz dazu, färbt die Masse mit einigen Tropfen Cochenilletinktur und gibt sie erkaltet in die Gefrierbüchse.

2592. Rosengefrorenes. Man lasse 250 g feingestoßenen Zucker bis zum Faden kochen, vermischt ihn ausgekühlt mit 1 l Sahne und echtem Rosenöl, und bringt es in die Gefrierbüchse.

2593. Weintraubengefrorenes. Man nimmt eine gute Sorte Trauben, streicht sie mit einem hölzernen Löffel durch ein Sieb, mengt die Marmelade mit geläutertem Zucker und bringt sie in die Gefrierbüchse.

2594. Gefrorener Pudding à la Nesselrode. Nachdem man 500 g Kastanien von beiden Schalen befreit hat, kocht man sie mit einer halben Stange Vanille in Milch weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann rührt man $1^1/_5$ l Sahne mit 12 Eigelben und 330 g Zucker auf dem Feuer zu einer Creme ab, streicht sie durch ein Sieb und vermischt sie nebst 250 g Himbeergelee mit dem Kastanienpüree. 125 g gereinigte Sultanrosinen, 125 g Korinthen und 65 g würflig geschnittenen Zitronat dünstet man mit etwas Weißwein und Zucker recht kurz ein und läßt sie erkalten. Nachdem man die Kastanienmasse hat fest gefrieren lassen, mischt man $^1/_3$ l geschlagene Sahne, die Rosinen und den Zitronat darunter, dreht die Büchse noch einige Augenblicke und füllt das Gefrorene in eine hohe oder kuppelartige Eisform, die man mit dem Deckel verschließt, in Salz und Eis einpackt und etwa 2 Stunden darin stehen läßt, um sie dann auf eine Schüssel zu stürzen. Man gibt als Sauce Schlagsahne, die mit Zucker und einem Glase Marasquino vermischt ist, in einer Sauciere apart dazu.

2595. Gefrorenes à la Chateaubriand. Hierzu bereitet man dieselbe Masse wie zu dem Gefrorenen von Vanille, läßt sie in der Gefrierbüchse gefrieren, bis sie anfängt dick zu werden, mischt dann rasch $^1/_3$ l Schlagsahne, zugleich mit in feine Würfel geschnittenen eingemachten Früchten, wie Aprikosen, Reineclauden, Kirschen usw., unter und füllt die so vervollständigte Masse in eine Eisform, die man in Eis und Salz einsetzt und nach einer Stunde fertig auf eine Schüssel stürzt.

2596. Fürst Pücklereis. Man teilt $1^1/_5$ l geschlagene und mit 250 g gestoßenem Vanillenzucker vermischte Sahne in 3 Teile, mischt unter den einen 100 g fein gehackte bittere Makronen, unter den anderen etwas Marasquino und Kermessaft oder Cochenille und färbt den dritten mit aufgelöster Chokolade braun. Nun füllt man die Sahne, nach den Farben abwechselnd, in die Form, und verschließt sie fest. Dann setzt man die Büchse mit klein geschlagenem Eis und Salz ein und stürzt sie nach 3—4 Stunden.

Sorbets.

Sorbets sind aus dem Orient zu uns gekommen: kalte Getränke, die aus Fruchtsaft und Früchten bereitet in Gläsern, mit kleinen Eisstücken darinnen, aufgegeben werden, auch schwimmen einige Früchte in jeder gereichten Portion. Man bediene sich jedoch nur des Kunsteises, da das Natureis nicht immer frei von Krankheit erzeugenden Stoffen ist.

2597. Sorbet von Wein. Beliebig frische Früchte werden durch ein Haarsieb gepreßt, der Saft mit 1—2 l Weißwein, Zitronenschalen und Zucker ver-

mischt, in Eis gestellt und von frischen Früchten beim Aufgeben in jedes Glas einige getan.

2598. Sorbet von Kirschen. Von 500 *g* Weichselkirschen sucht man die von tadelloser Güte aus und läßt sie stehen. Von den übrigen preßt man den Saft durch ein Haarsieb, verkocht ihn mit 175 *g* Zucker und kocht die ganz gebliebenen Kirschen in $^1/_2$ *l* Wasser weich, fügt den Kirschsaft zu, würzt das Sorbet mit einigen Tropfen Rosenöl oder Orangenblütenessenz, und wenn es erkaltet ist, gießt man es in Gläsern auf, in denen einige Kirschen schwimmen und Eisstückchen hineingetan werden müssen.

2599. Eispunsch. (Ponche glacé.) Man kocht 500 *g* Zucker mit $^1/_2$ *l* Wasser auf, schäumt ihn, tut die auf Zucker abgeriebene Schale von 5 Zitronen dazu, drückt, nachdem der Zucker erkaltet ist, den Saft von 5 Zitronen hinein und gießt die Mischung durch ein Sieb. Dann läßt man sie fest gefrieren und arbeitet kurz vor dem Anrichten $^1/_4$ Flasche feinen Arak, 1 Flasche Champagner und 1 Glas Marasquino darunter. Man gibt den Punsch in Champagnergläsern.

Gebackene Früchte.

2600. Backpflaumen. Damit die Pflaumen recht süß werden, läßt man sie so lange auf dem Baume, bis die Haut am Stiele runzelig wird. Sind sie gepflückt oder geschüttelt, so legt man sie neben, nicht übereinander, auf die Horden und schiebt diese in den Ofen, dessen Hitze nicht so stark sein darf, daß die Pflaumen kochen und der Saft ausläuft. Noch besser ist allerdings, wenn der Ofen so eingerichtet ist, daß man durch geregelte Feuerung eine gleichmäßige Hitze, womöglich auch die Nacht hindurch, erhalten kann, dann würden die Pflaumen in etwa 3 Tagen vollständig gebacken sein. Man muß dabei täglich mehrere Male die schon angetrockneten Pflaumen aussuchen und auf einer anderen Horde zusammenlegen, um sie bei geringerer Hitze vollends zu trocknen. Um sich davon zu überzeugen, daß die Pflaumen hinreichend trocken sind, muß man sie erkalten lassen. Nach dem Trocknen läßt man sie noch 14 Tage auf Tüchern ausgebreitet an einem luftigen Orte nachtrocknen, um sie dann in Säcken aufzubewahren.

2601. Geschälte gebackene Pflaumen. Man sucht dazu die größten Pflaumen aus, hält sie in einem Durchschlag so lange in kochendes Wasser, bis sich die Haut abziehen läßt, nimmt dann die Steine heraus, legt die Pflaumen auf die Horden und trocknet sie wie in der vorigen Nummer. Nach dem Trocknen werden sie fest aneinander in Kistchen gepackt, die man mit ihrem Deckel verschließt und so verwahrt.

2602. Äpfel und Birnen, gebacken. Man schneidet die Äpfel in Hälften oder in vier Teile, schält sie, entfernt die Kerngehäuse, ordnet die Äpfel auf die Horden und läßt sie bei nicht zu starker Hitze, damit sie sich nicht zu braun färben, wie die Pflaumen trocknen. Schlechtere Äpfel kann man, nachdem man sie in Viertel geschnitten und die Kerngehäuse entfernt hat, mit der Schale trocknen. In derselben Art verfährt man mit den Birnen, die man aber, wenn sie nicht zu groß sind, ganz läßt. Man kann sie geschält oder ungeschält trocknen.

2603. Gebackene Birnen zum Rohessen. Die kleinen Muskatellerbirnen eignen sich am besten dazu. Sie werden geschält, indem man die Stiele daran

läßt, und mit Wasser, Zucker, ein wenig Zimt und Zitronenschale weich gekocht. Den Saft der Birnen läßt man etwas dick einkochen und dieselben ein oder zwei Tage darin liegen, nimmt sie heraus, legt sie zwischen zwei Bretter, die man leicht beschwert und läßt sie dann auf verzinnten Kuchenblechen bei schwacher Hitze trocknen.

Getrocknete Pilze.

Steinpilze, Champignons, Morcheln und Pfefferlinge werden von allen Unreinigkeiten und den sandigen Enden der Stiele befreit, in Scheiben geschnitten und an die Schnure gereiht oder auf Brettern an der Sonne oder bei schwacher Ofenhitze getrocknet.

Warme und kalte Getränke.

2604. Der Kaffee. Der reine, aus gerösteten Bohnen bestehende Kaffee enthält eine größere Zahl von Stoffen in Lösung die teils bloß schmecken, teils riechen und schmecken, von denen 2 in ihrer Wirkung auf den menschlichen Körper die wichtigsten sind. Kaffeïn und Kaffeeöl, sie erteilen dem Getränk seine charakteristischen Eigenschaften als Genußmittel. Das erstere ist in den rohen, wie in den richtig gerösteten Bohnen gleichmäßig enthalten, das letztere entwickelt sich erst beim Rösten. Das Kaffeïn bildet in reinem Zustand weiße, geruchlose Nadeln, die sich nur schwer in kaltem, leichter in heißem Wasser lösen und eine farblose Flüssigkeit von sehr bitterem Geschmack geben. Die Kaffeebohnen enthalten nur wenig, kaum 1 % Kaffeïn in der Mitte. Um dieses aus der Menge der Bohnen herauszuziehen, muß der gemahlene Kaffee sehr fein gemahlen werden und längere Zeit ziehen oder kalt aufgestellt bis zum Kochen gebracht werden. Je feiner das Pulver ist, desto kürzere Zeit darf es ziehen.

Kaffeekanne (Chicago)

Das Kaffeïn ist es, welches dem Kaffee den bitteren Geschmack gibt. Es wirkt auf das Nervensystem; zu starker Kaffee bereitet Zittern, Herzklopfen, Schwindel, bis zu einem gewissen Grade, stark, hilft er momentan gegen Kopfschmerz, Migräne und wird auch in reinem Zustand ohne Surrogat gegen solche verschrieben.

Den bitteren Geschmack des Kaffees bringt außerdem die in ihm enthaltene Gerbsäure hervor und der sich beim Rösten entwickelnde Farbstoff.

Das durch den Röstprozeß erst entwickelte Kaffeeöl ist in viel geringeren Mengen vorhanden, als das Kaffeïn, gleichwohl sind seine Wirkungen noch wichtiger und entschiedener. Es gibt nämlich dem Kaffee den ihm eigentümlichen Wohlgeschmack und Wohlgeruch. Auch das Kaffeeöl wirkt auf das Nervensystem, es verursacht ein allgemeines Gefühl des Behagens und der Aufheiterung. Das Kaffeeöl kommt zur stärksten Entwickelung, wenn der Kaffee kastanienbraun geröstet ist. Es geht verloren, sobald man den Kaffee zu stark röstet. Gleichmäßige kastanienbraune Farbe ist die Hauptsache. Das Aroma des Kaffeeöls ist sehr vergänglich und verliert sich schon

nach wenigen Tagen, wenn man den gebrannten Kaffee offen stehen läßt. Daher ist das beste Getränk stets von frisch gebranntem Kaffee. Man kann das Aroma längere Zeit erhalten, wenn man auf die frisch gerösteten heißen Bohnen gepulverten Zucker streut, wodurch sie sich mit Glanz überziehen, sie müssen aber an trockenem Ort, in Porzellanbüchsen verschlossen aufgehoben werden. Gepulverten Kaffee zu kaufen ist gar nicht ratsam, da er sein Aroma noch leichter verliert. Dann aber kann man nicht sicher sein, daß ihn der Händler mit anderen Surrogaten vermischt.

Das Aroma an dem fertigen Getränk ist sehr flüchtig. Siedet man Kaffee, wenn auch nur kurze Zeit, so entweicht der angenehme Duft und es bildet sich bei langem Stehen ein neuer, sehr unangenehmer Geruch. Dies geschieht auch, wenn man den Kaffee längere Zeit aufwärmt. Am besten ist es, den Krug mit dem Kaffee, wenn er gewärmt werden soll, in ein heißes Wasserbad zu stellen.

An dem Duft beim Rösten und Kochen erkennt man, ob wir es mit gutem, minder gutem oder schlechtem Kaffee zu tun haben. Durch Vermischen verschiedener Sorten Kaffee wird der Duft feiner.

Von den verschiedenen im Handel vorkommenden Kaffeearten nimmt der Mokka die erste Stelle ein. Er hat das feinste Aroma, ist aber am teuersten und am meisten das Blut aufregend, weshalb man ihn auch häufig mit milderen Kaffeesorten, wie Java oder Menado zur Hälfte vermischt oder gelben Java mit grünem Ceylon, 1/4 Domingo, 1/4 Bourbon, 1/2 Martinique. Die beiden letztgenannten Sorten sind auch, wenn man sie rein und ungefärbt erhält, die am meisten gebräuchlichen, weniger gut als der Domingo, am schlechtesten aber der Brasil. Bei der Vorbereitung des Kaffees ist vor allen Dingen ein sorgfältiges und aufmerksames Verlesen desselben erforderlich. Alle Unreinigkeiten, Steine und verdorbene Bohnen müssen entfernt werden, indem ein paar schlechte Bohnen oft dem besten Kaffee einen unangenehmen Geschmack geben. Sehr zu empfehlen ist ferner das Waschen des Kaffees. Man übergießt ihn zu diesem Zwecke mit kaltem Wasser, reibt ihn tüchtig zwischen den Händen und schüttet ihn schnell auf einen Durchschlag. Nachdem er abgetropft ist, breitet man ihn auf einem reinen Tuche aus und läßt ihn an einem trockenen Orte oder an der Sonne vollständig trocken werden. Beim Brennen des Kaffees bedient man sich einer von Eisenblech verfertigten Kaffeetrommel, die in der Regel für 500 *g* groß genug ist. Die Gefäße, in denen der Kaffee bereitet oder aufbewahrt wird, üben einen großen Einfluß auf Geschmack und Farbe.

Moderne Kaffeekanne und Kaffeetasse.

Gut verzinnte Weißblechbüchsen sind zu empfehlen, um den Kaffee aufzubewahren. Porzellan- und gut glasierte Tongeschirre sind am empfehlenswertesten zur Kaffeebereitung. Surrogate, wie sie auch heißen mögen, beeinträchtigen den reinen Kaffeegeschmack. Ist der Kaffee selbst nicht gut, so kann die beste Bereitung ihn nicht verbessern und umgekehrt verdirbt eine schlechte Bereitung den besten Kaffee.

2605. Kaffeebereitung. Das Filtrieren. Die einfache Filtration in einem Filter, der nicht spitz zugeht, sondern einen ebenen Boden hat, auf den wir ein Haarsieb oder Kaffeepapier bringen, durch verständigen Aufguß von kochendem Wasser gibt ein gutes, klares und wohlschmeckendes aromareiches Getränk. Man gießt das Wasser langsam, aber recht siedend auf und deckt den Filter zu, so daß nur tropfen-

weise der Kaffee filtrieren kann, dann gießt man wieder sehr siedend Wasser nach, von Minute zu Minute sickern die Tropfen schneller, nach 8 Minuten gießt man ohne Unterbrechung siedendes Wasser nach, da alsdann schon das Aroma in den Kaffeekrug gedrungen ist. So ist der Kaffee der stärkste an Wohlgeruch und Geschmack, aber nicht der stärkste an Kaffeïn. Man rechnet zu vier großen Tassen guten Kaffee 60 *g* geröstete Bohnen, oder zu Familienkaffee auf die Tasse 12 *g*, zu Gesellschaftskaffee 16 *g*, zu Dessertkaffee nach Diners 20—24 *g* pro Person. Die besten Filter sind die sogenannten Karlsbader von Porzellan.

2606. Kaffeebereitung, französisch. Man tut das Kaffeepulver in ein glattes Gefäß, fügt zu jeder Tasse 1 *g* erbsengroß doppelkohlensaures Natron zu und gießt kochendes Wasser recht langsam auf. Dann stellt man den Kaffee fest zugedeckt 10 Minuten an eine heiße Herdstelle, er darf jedoch nicht sieden, fügt zur Klärung einen Teelöffel kaltes Wasser bei und filtriert ihn dann.

2607. Kaffeebereitung, schlesisch und polnisch. Man hält sich Kaffeebeutel von Barchend, die man stets nach Bereitung gut auswäscht und aufhängt. Diese kommen in den Blech- oder Porzellantrichter. Nun kommt der Kaffee hinein, man übergießt ihn mit kochendem Wasser, deckt ihn fest zu und wiederholt dies so lange, bis man die gehörige Menge durchgetrichtert hat.

2608. Kaffee mit Cichorien. Wer den Geschmack der Cichorien am Kaffee liebt der nehme nicht mehr als zu 40 *g* Kaffee 2 *g* Cichorien. Die letztere wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, wenn die Cichorien kocht, tut man das Kaffeepulver hinein und behandelt ihn wie in Nr. 2606.

Zucker- und Sahnenservice.

2609. Kaffee mit Feigenkaffee. Wer die Beimischung von Feigenkaffee liebt, nehme nicht mehr als eine erbsengroße Prise auf 16 *g* Kaffee. Der Feigenkaffee wird zum Kaffeepulver geschüttet und wie vorher beschrieben filtriert.

2610. Kaffee in großen Massen zu bereiten I. Es empfiehlt sich, wenn man in großen Wirtschaften Kaffee zu bereiten hat, 3/4 der Kaffeemasse kalt zugedeckt aufs Feuer zu bringen und bis zum Siedepunkt zu erhitzen, dann schnell den Topf vom Feuer zu nehmen, um das übrig gebliebene Viertel Kaffee in den Topf zu schütten und 10 Minuten fest zugedeckt ziehen zu lassen. Dann filtriert man ihn, nachdem man mit einem Eßlöffel kaltem Wasser den Kaffee geklärt hat, so daß sich der Grund zu Boden setzt.

2611. Kaffeebereitung auf der Maschine. Man hält eine Kaffeemaschine, wo der gemahlene Kaffee in einen besonderen siebartig durchlöcherten Raum verschlossen und zusammen gepreßt ist, und das Wasser entweder kalt aufgegossen wird und sich erhitzt, so daß die sich entwickelnden Dämpfe das Aroma und den Kaffeïn in das Wasser hinüber leiten, oder siedend langsam aufgegossen wird, um den Kaffee nur zu filtrieren.

2612. Kaffee für größere Massen. Die beste Art für Massenbereitung des Kaffees, das feine Pulver in einen Kaffeetopf zu schütten, das siedende Wasser langsam darauf zu gießen; das Gefäß hermetisch verschlossen, 10 Minuten rasten lassen, dann mit etwas kaltem Wasser den Kaffee klären und filtrieren. Eine Hauptsache ist, zum Kaffee gute Sahne, aber nicht entsahnte Milch zu geben.

2612a. Arabische Kaffeebereitung. Die Araber setzen Porzellangefäße mit Kaffeepulver, auf welches kochendes Wasser gegossen wird, in glühende Asche, bis der Kaffee zur Tafel gegeben wird. Der Grund bleibt im Kaffee, der stark gesüßt wird.

2613. Deutscher Roggenkaffee. Aus Sparsamkeit, besonders aber aus Gesundheitsrücksichten ersetzt man den Kaffee durch Surrogate, von denen der Roggen- oder Kornkaffee am meisten zu empfehlen ist. Man verliest den Roggen sorgfältig, reibt ihn in warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen und spült ihn noch einigemale mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man ihn mit reichlichem Wasser zum Feuer, läßt ihn 1/2 Stunde kochen, schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb und trocknet ihn auf einem reinen Tuch an einem warmen Orte oder in der Sonne. Nun brennt man ihn, wie den Kaffee, weder zu hell noch zu dunkel, und kocht ihn entweder mit Kaffee vermischt, oder auch ohne denselben, indem man ihn, nachdem er auf einer Kaffeemühle gemahlen ist, in der Kanne mit kochendem Wasser an der Seite des Feuers nur ziehen, nicht kochen läßt, weil er sonst trübe und abschmeckend würde. Jetzt kauft man vorzüglich präparierten, gebrannten Kornkaffee von der Firma Seelig in Heilbronn.

2614. Gerstenkaffee. Man läßt gute Gerste in einem Faß mit Wasser im Sommer 36, im Winter aber 48 Stunden stehen. Hierauf gießt man sie ab, schüttet sie auf ein reines Brett, oder auch wohl in eine hölzerne Mulde, etwa einen Fuß hoch übereinander, und läßt sie keimen, wobei man sie täglich einmal gut umrühren muß. Sind die Keime etwa einmal so lang als das Korn, so breitet man die Gerste auf Brettern auseinander und läßt sie an der Luft trocknen. Ist dies geschehen, so brennt man die Gerste, wie den Roggen in der vorigen Nummer, und verwendet sie mit Kaffee vermischt, oder auch allein.

2615. Kaffee von Runkelrüben. Die Rüben werden sauber gewaschen und in feine Würfel geschnitten, die man an der Luft oder im abgekühlten Ofen trocknet. Sie werden dann in der Kaffeetrommel gebrannt und noch heiß gemahlen. Man drückt sie hierauf fest in Blechbüchsen oder Steintöpfe und verschließt diese gut mit Papier bis zum Gebrauch.

2616. Kneipps Malzkaffee. Man erhält diesen gesunden und billigen Gerstenkaffee gebrannt und bereitet ihn halb mit Bohnenkaffee. Der gemahlene Malzkaffee wird mit kaltem Wasser aufgesetzt und wenn er siedet, wird er auf den gemahlenen Bohnenkaffee gegossen und filtriert. Ebensogut ist der kandierte Korn- und Malzkaffee von Seelig in Heilbronn.

2617. Eichelkaffee. Dieser Kaffee ist besonders Kindern, die an Drüsenkrankheiten leiden, zu empfehlen. — Sobald die Eicheln völlig reif sind, läßt man sie sammeln, befreit sie von der äußeren grünen Schale und schneidet sie in vier Teile. Hierauf tut man sie in kaltes Wasser und läßt sie 10—12 Stunden darin stehen, um ihnen den scharfen Geschmack zu nehmen. Nachdem man sie sodann abgegossen und im mäßig heißen Ofen getrocknet hat, brennt man sie entweder sogleich, wie den Kaffee, oder man verwahrt sie in einem Sack, um sie vor dem Gebrauch zu brennen und zu mahlen. Man kocht sie wie den Kaffee.

2618. Tee. Ein ebenso angenehmes Getränk wie der Kaffee ist der Tee, wenn man ihn zu bereiten versteht und wenn man guten Tee nimmt. Die beste Mischung ist Souchon und Pecco. Es handelt sich beim Teeaufguß, wie beim Kaffee darum, das Aroma und den Geschmack so fein und rein als möglich zu erhalten, beim Teeaufguß ist jeder Zusatz von Surrogaten verwerflich. Man nehme eine nicht zu große Porzellankanne, schwenke sie mit heißem Wasser aus, schütte den Tee hinein, spiele ihn schnell mit kaltem Wasser ab. Rechne auf die Person 1 Teelöffel zu 2 Tassen und gieße recht siedendes Wasser, aber nur wenig, etwa 1—2 Tassen auf; man deckt die Kanne fest zu und läßt ihn 3—5 Minuten ziehen, dann gießt man die Teekanne mit recht siedendem Wasser so voll, als wie man sie für die Personenzahl braucht. Will man einen zweiten Teeaufguß, so gießt man den ersten nicht ganz aus, sondern kochendes Wasser zu einem Teil des stark gezogenen. Ist der Aufguß schon zu schwach und will man

Teeservice.

Teeglas mit Halter.

von neuem Blätter hinzufügen, so schütte man sie nicht auf die alten, sondern brühe den frischen Tee in einer andern Teekanne auf und gieße den Aufguß zu dem alten.

Der Tee darf nicht zu lange ziehen, damit sich nicht zu viel Gerbsäure entwickle, wodurch er einen strengen Geschmack erhält und Duft verliert. Man muß ihn dann lieber von den Blättern abgießen, und recht fest zugedeckt heiß stellen. Als Zutat gebe man feinen Arak oder Rum, doch benimmt dies dem Tee seine angenehme Wirkung und macht ihn aufregend und erhitzend.

2619. Teeessenz. In Polen und Rußland bereitet man selbst für größte Gesellschaften nur Essenz vom Tee, indem man auf die Person 1 Löffel voll Tee rechnet und in einer kleinen Teekanne aufbrüht. In Rußland und Polen wird eine Teemaschine, Samowar (Selbstkocher), aufgestellt, die mit Holzkohlen geheizt wird, in Deutschland und Frankreich eine Berzeliuslampe unter dem Teekessel, mit Spiritus geheizt, so daß in der Stube kochendes Wasser bereitet wird. Jeder am Teetisch Teilnehmende nimmt von der starken Teeessenz in sein Glas und setzt Wasser nach Belieben zu.

2620. Kakao. Entölter Kakao ist leichter zu verdauen, als die noch Kakaobutter enthaltende Chokolade. Außerdem ist bester Kakao aus guter Quelle der

Gesundheit zuträglich und kommt trotz des anscheinend hohen Preises billiger als annähernd gute Chokolade; denn man braucht davon auf die Tasse nur einen gehäuften Teelöffel ohne jede weitere Zutat als Zucker und Milch. Die nach Holländer Art mit Alkalien präparierten entölten Kakaopulver rührt man in siedendes Wasser oder in siedende Milch ein und läßt sie nur unter stetem Rühren aufwallen. Vorzüglich ist der Kakao von Theodor Reichhardt, Hamburg-Wandsbeck.

2621. Chokolade. Man rechnet auf die Tasse 20—30 *g* gute Chokolade, bricht sie in kleine Stücke, quirlt sie in kochende Milch oder in kochendes Wasser ein oder in halb Milch, halb Wasser. Je feiner die Chokolade, desto besser das Getränk. Je süßer die Chokolade, desto geringwertiger.

2622. Chokolade mit Schlagsahne. Man rechnet auf die Person 20 bis 30 *g* Chokolade, bricht sie in kleine Stücke, quirlt sie in kochendes Wasser, schlägt 1 Ei zu Schaum und zieht damit die Chokolade ab, dazu gibt man Schlagsahne mit Zucker und Vanille bereitet.

2623. Wein-Chokolade. Sehr kräftig und nahrhaft ist folgende Bereitungsweise, die man besonders angenehm findet, wenn man an nassen Herbst- oder Wintertagen durchfroren von Reisen heimkehrt: 1/2 Flasche guter Weißwein wird mit 50 *g* Chokolade und 15 *g* Zucker gekocht, n it 2 Eidottern abgezogen, die man vorher in Wein klar quirlt. Man schlägt oder quirlt die Chokolade, bis man sie aufgibt.

2624. Wasser-Chokolade, französisch. Auf 1 Tasse rechnet man 33 *g* Chokolade, löst sie in kochendem Wasser auf, bringt sie auf schwaches Feuer, verquirlt sie mit 3 Eidottern und schlägt sie zu Schaum. Den Schaum nimmt man ab, füllt ihn in die Tassen, die durchwärmt sein müssen, bis solche davon gehäuft voll sind, d. h. daß der Schaum darüber steht. Dann hält man eine glühende Schaufel darüber, bis derselbe stehend wird und eine feine Kruste erhält.

2625. Chokolade aus Kakaopulver. Die im Handel vorkommenden Chokoladen, besonders die billigeren Sorten, sind in der Regel mit Mehl so verfälscht, daß von Kakao wenig darin enthalten ist. Man kann sich daher nur reine Chokolade bereiten, wenn man Kakao nach Nr. 2620 bereitet und mit 1/2 Teelöffel Maismehl auf 2—3 Tassen gekochten Kakao abquirlt.

2626. Russische falsche Chokolade. Man röstet in einem irdenen Gefäß große Gerstengraupen unter fortgesetzt m Umrühren, läßt sie verkühlen, stößt sie im Mörser mit Zimt, Kardamom, Nelken und Zucker, kocht diese Masse in Milch auf und zieht sie mit Eidotter ab.

2627. Warmbier. Man kocht 1 1/5 *l* Weißbier mit 100—135 *g* Zucker, 1 Stück Zimt und Zitronenschale auf, quirlt 3—4 E gelbe mit etwas Wasser und Milch klar, gießt sie durch ein Sieb und zieht das Bier damit ab. Um Eier zu sparen, kann es mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl seim g machen, auch etwas Ingwer oder Muskatblüte hinzufügen. Man rechnet 1/5 *l* Bier auf die Person.

2628. Sprudelbier. Man quirlt 1 1/5 *l* Weißbier mit 4 ganzen Eiern klar, tut 125 *g* Zucker und etwas Zitronenschale dazu, schlägt es auf dem Feuer schaumig und mischt 1/5 *l* Rum darunter.

2629. Grog I. Man gießt 1/5 *l* Rum auf 235 *g* Zucker und, je nachdem man den Grog stärker oder schwächer haben will, 3/4—1 *l* kochendes Wasser dazu.

2630. Grog II. Muskatnuß wird mit 750 *g* Zucker fein gestoßen; man nimmt dazu 1 Flasche Rum, 1 Flasche Rheinwein und 2 Flaschen Champagner, mischt dies alles gut durcheinander, erhitzt es, ohne daß es kocht und richtet es in Punschgläsern heiß an. Sollte es zu stark sein, so verdünnt man es durch Wasser.

2631. Nektar. Dünne Scheiben der besten Reinettenäpfel werden in eine Porzellanterrine getan. Man legt dazu dünn geschnittene Zitronenscheiben, streut dick Zucker darüber, und übergießt das Ganze mit einigen Flaschen Rot- oder Weißwein. Nach 1 Stunde gießt man den Trank durch ein Sieb und gibt ihn auf.

2632. Damenpunsch. 1 *l* Wasser, die Schale und den Saft von 3 Apfelsinen, sowie den Saft von 4 Zitronen gibt man in eine Terrine mit 500 *g* breitlaufig gekochtem Zucker, 1/4 *l* Kognak, 1/4 *l* guten Rum und 1 *l* Teeaufguß von 100 *g* Tee. Das Ganze wärme man, ohne es kochen zu lassen und richte es in Punschgläsern an.

2633. Deutscher Punsch für Jugendliche. 250 *g* Zucker wird mit 1/2 *l* kochendem Wasser oder schwachem Teeaufguß aufgelöst, abgeschäumt und der Saft von 1—2 Zitronen beigemischt, dazu 2—3 Löffel Rum und 1 Bierglas voll Wein.

2634. Gewöhnlicher Punsch. Man tut 750 *g* Zucker in eine Terrine, drückt den Saft von 3—4 Zitronen durch ein Sieb darüber und gießt 2 1/4 *l* kochendes Wasser, sowie 3/4 *l* Rum oder Arrak dazu. Dann läßt man den Punsch verdeckt an der heißen Stelle noch etwas ziehen.

2635. Eierpunsch. 6 ganze Eier, 10 Dotter schlägt man mit 650 *g* gestoßenem Zucker, fügt 1 *l* Rheinwein, 1 *l* Wasser dazu und schlägt dies mit der Schneerute auf schwachem Feuer, fügt den Saft von 2 Apfelsinen und 2 Zitronen dazu, ebenso eine halbe Flasche Arrak, läßt den Punsch nochmals bis kurz vor dem Kochen heiß werden, seiht ihn durch ein Haarsieb und gibt ihn in Flaschen.

2636. Englischer Punsch. Man gibt in eine Teekanne 1 Löffel grünen Tee, die abgeschälte Schale von 2 Zitronen, gießt darüber 1/4 *l* kochendes Wasser, deckt es zu und läßt das Ganze 1/2 Stunde ziehen, dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Kasserolle, vermischt sie mit 250 *g* fein gestoßenem Zucker, dem Saft von 3 Zitronen, und wenn der Zucker zergangen ist, fügt man 1 Flasche Jamaika-Rum hinzu. Man erwärmt den Punsch, ohne ihn kochen zu lassen.

2637. Punsch mit Fruchtsäften. Zu dem wie in der vorigen Nummer bereiteten Punsch gießt man 1/2 Flasche Ananas-, Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeersirup, nimmt aber 250 *g* Zucker weniger.

2638. Weinpunsch. Auf 3/4—1 *kg* Zucker nimmt man 2 *l* Wasser und etwas Orangen- oder Zitronenschale, läßt dies zusammen aufkochen und gießt 3/4 *l* Arrak, 1/2 Flasche Weißwein und 1/2 Flasche Rotwein dazu. Um dem Punsch einen noch besseren Geschmack zu geben, kann man etwas Vanille oder 16 *g* Tee in dem aufgekochten Wasser ausziehen lassen, dies durchgießen und den Punsch wie oben fertig machen.

2639. Glühwein. In ein irdenes oder Porzellangefäß gibt man den Saft und die Schale von 2 Pomeranzen, 4 *g* feinen Zimt und 2 *g* Gewürznelken. Auf diese Zutaten gibt man 1 Flasche guten Rotwein, nun bedeckt man das Gefäß und läßt den Inhalt 24 Stunden anziehen. Man passiert ihn durch einen Beutel und setzt noch $1^1/_4$ *kg* raffinierten Zucker hinzu. Man bringt den Glühwein zum Feuer und erhitzt ihn, ohne ihn kochen zu lassen.

2640. Schneller Glühwein. Auf je 1 Glas Rotwein rechnet man 2 Nelken, 1 Prise Zimt, 2 Teelöffel Zucker, setzt dies zum Feuer, läßt es kochen und gibt den Glühwein recht heiß auf.

2641. Hoppel-Hoppel. Man bringt 1 *l* Sahne mit 2 Löffel Zucker zum Kochen, mischt, vom Feuer genommen, schnell 4 in Milch klar gerührte Eidotter und zuletzt $^1/_4$ *l* Arrak dazu. Statt der Sahne kann man Tee oder auch nur Wasser nehmen.

2642. Ananasbowle. Eine frische Ananas wird geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit gestoßenem Zucker bestreut und so 12—24 Stunden in einer gut zugedeckten Terrine stehen gelassen. Hat man eingemachte Ananas, so schüttet man diese in die Terrine, übergießt sie mit 1 Flasche Wein und läßt sie einige Stunden ziehen. Dann gießt man 4 oder mehr Flaschen Weißwein auf die Ananas, je nach der Zahl der Gäste, stellt die Terrine einige Stunden auf Eis und gießt, bevor man sie aufträgt, 1 Flasche Champagner dazu.

2643. Bischof. Man bereitet ihn von gutem Rotwein, löst auf jede Flasche 165 *g* Zucker in dem Wein auf, tut die ganz dünn abgeschälte Schale einer grünen oder gelben Pomeranze dazu, läßt die Mischung fest zugedeckt einige Stunden ziehen und gießt sie durch ein Tuch. Man kann den Bischof nach Belieben mit etwas Wasser verdünnen.

2644. Bavaroise-Wasser. Man füllt ein Trinkglas zum dritten Teil mit Capulärsaft und fügt dann siedendes Wasser zu, sowie 15 Tropfen Orangenblütenextrakt. Statt des Wassers kann man auch Tee nehmen; man kann auch den Saft einer Zitrone hineindrücken. Dieses Getränk ist sehr angenehm gegen Katarrh.

2645. Bavaroise-Milch. Bereitung wie oben, nur daß man statt des Wassers siedende Milch nimmt.

2646. Bavaroise-Mandelmilch. Man nehme $^1/_3$ Glas Malzsirup, $^1/_2$ Stange Orgeade (Mandelmilch) und $^2/_3$ siedendes Wasser.

2647. Bavaroise-Marasquino. $^1/_4$ *l* Sahne wird mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 250 *g* Zucker auf dem Feuer zu einer dicklichen Creme abgerührt, dann kaltgestellt, mit 1 Gläschen Marasquino vermischt und $^1/_2$ *l* Schlagsahne darunter geschlagen.

2648. Maitrank. 16 *g* Gundermann, 24 *g* Waldmeister, 33 *g* Walderdbeerblätter, 16 *g* Blätter der schwarzen Johannisbeere werden frisch im Mai gesammelt, ehe sich der Geruch verliert. Mit 1—$1^1/_2$ *l* jungem Rheinwein in einer Porzellanterrine übergossen, von Zeit zu Zeit umgerührt, 125 *g* gestoßener Zucker dazu getan,

nach $^1/_2$ Stunde wieder abgegossen, wenn man sofort den Maitrank genießen will. Man versetzt ihn mit $^3/_4$ *l* leichtem Moselwein. Will man jedoch Essenz für den Winter bereiten, so nimmt man das doppelte Quantum Maikräuter, und läßt den Wein eine ganze Nacht darüber stehen. Man gießt ihn ab, füllt ihn in Flaschen und verkorkt ihn gut.

2649. Kölnische Maitrankbowle. Man nimmt zu derselben nachstehende Kräuter: 6 Blätter Balsam, 3 Blätter wohlriechenden Kerbel, 4 Blätter wohlriechende Himbeere, 8 Spitzen gemeine Melisse, 4 Spitzen Kamille, ebensoviel Pfefferminze und schwarze Johannisbeeren, 24 Spitzen wohlriechenden Waldmeister, 6 Blätter Weinrose, 4 Spitzen Zitronenkraut, 3 Spitzen Estragon und 3 Spitzen Fenchel. Man bereitet den Trank wie den vorigen, schneidet in den Wein eine Apfelsine in Scheiben und gießt, wenn die Kräuter abgegossen sind, noch einige Flaschen leichten Moselwein auf.

2650. Berliner Maitrankbowle. Man bereitet ihn von verschiedenen aromatischen Kräutern, wie Melisse, schwarzen Johannisbeerblättern, wildem Thymian, Pfefferminze, Pimpinelle und Waldmeister, je nachdem man den Geschmack des einen oder des anderen Krautes vorzieht; doch wird Waldmeister vor allen anderen wegen seines vorzüglichen Geschmackes am häufigsten angewendet. Man legt die Kräuter in eine Bowle, gießt den Wein darauf, tut den Zucker (auf die Flasche Wein 200 *g*) hinzu und läßt das Ganze gut zugedeckt $^1/_2$ Stunde lang anziehen. Dann gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch oder Sieb, um die Kräuter zu entfernen, und verbraucht sie gleich oder bewahrt sie in Flaschen auf. Die Kräuter dürfen nicht länger in dem Wein bleiben, weil dieser sonst einen zu strengen Geschmack annehmen würde. Das Fleisch von in Scheiben geschnittenen geschälten Apfelsinen kann man ebenfalls in den Maitrank tun.

2651. Kardinal von Pomeranzen oder Apfelsinen. Um ihn von Apfelsinen zu bereiten, läßt man die dünn abgeschälte Schale einer Apfelsine mit dem Saft von zwei Apfelsinen und einer Flasche Rheinwein einige Stunden gut verdeckt ausziehen und gießt die Mischung durch ein Tuch. Dann fügt man 1 *kg* Zucker, 4 Flaschen Rheinwein oder 3 Flaschen Rheinwein und 1 Flasche Rotwein, sowie das in feine Scheiben geschnittene Fleisch von 6 geschälten Apfelsinen hinzu. Bereitet man ihn von Pomeranzen, so nimmt man statt des Weißweins Rotwein.

2652. Ananaskardinal. Nachdem man die Ananas geschält hat, schneidet man sie in feine Scheiben, die man mit gestoßenem Zucker mehrere Stunden mariniert. Die Schalen der Ananas kocht man mit etwas Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach dem Erkalten mit Zucker (auf jede Flasche Wein 200 *g* Zucker), Rheinwein und nach Belieben mit Champagner. Dann tut man die Ananas dazu und läßt den Kardinal im Eise recht kalt werden.

2653. Limonade, Orangeade. Man schlägt 200—500 *g* Zucker in Stücke, übergießt ihn mit $1^2/_{10}$ *l* kaltem Brunnenwasser, drückt den Saft von 2—3 Zitronen hinein und tut ein paar Stückchen recht fein abgeschälte Zitronenschale dazu. Sobald der Zucker geschmolzen ist, gießt man die Limonade durch ein Sieb und läßt sie recht kalt werden. Man kann auch den Zucker mit etwas Wasser aufkochen und rein ausschäumen, wenn man die Limonade warm geben will. Zur Orangeade nimmt man statt der Zitronen Apfelsinen.

2654. Eislimonade. Auf jedes Glas Limonade rechnet man den Saft einer halben Zitrone und 2—3 Löffel gestoßenen Zucker. Statt einer Zitronenlimonade kann man auch solche von Himbeer bereiten, gießt sie in Flaschen, die man aber nur dreiviertel voll füllt und gräbt sie in klein gehacktes Eis, sobald sich in der Flasche kleine Eisklümpchen zu bilden anfangen, setzt man die Eislimonade in Gläsern vor.

2655. Sillabub. 1—$1^1/_5$ *l* süße Sahne vermischt man mit einer Flasche Rheinwein, 300 *g* fein gestoßenem Zucker, dem Saft von 2 Zitronen und etwas abgeriebener Zitronenschale, läßt die Mischung auf dem Eise recht kalt werden und schlägt sie mit der Schneerute zu einem glatten Schaum. Man gibt Sillabub in Gläsern.

Krankenküche.

2656. Heiltränke und Teeaufgüsse für Kranke. Die Heiltränke werden auf dreierlei Art bereitet: 1. durch Aufguß, 2. durch Abkochen, 3. durch Extrahieren vermittelst kalten Wassers. Zum Aufguß eignen sich alle Teearten, Blüten, junge Blätter, welche ein flüchtiges Aroma haben. Zum Abkochen die gröberen Pflanzenteile wie: Rinden, Wurzeln und Hölzer. Zum Extrahieren durch kaltes Wasser eignen sich solche Stoffe, die sich weder durch Brühen noch durch Abkochen für bestimmte Zwecke brauchen lassen.

2657. Kamillentee. Der Kamillentee wird nur leicht aufgebrüht und durch ein Sieb gegossen und ist gegen alle Schmerzen anzuwenden, die krampfartig auftreten, besonders gegen Leibschmerzen. Zu stark gekocht, erhitzt er, regt auf und macht Übelkeiten. Man rechnet auf die Tasse ½ Teelöffel voll. Vorzüglich ist der Tee als Gurgelwasser bei Halsleiden. Ferner wird er Bädern zugesetzt, die schmerzstillend wirken sollen, auch wird er äußerlich zu Einspritzungen, Klistieren und warmen Umschlägen angewendet. Die trockenen Kräuter gibt man in Säckchen erwärmt bei rheumatischen Schmerzen.

2658. Pfefferminztee. Man gießt siedendes Wasser auf die Pfefferminzblätter und rechnet ½ Teelöffel voll auf die Tasse. Er wird gegen Magenbeschwerden, Übelkeit, Diarrhöe und andere Beschwerden angewendet.

2659. Krauseminzblättertee. Krauseminzblätter werden wie Pfefferminze bereitet und angewendet.

2660. Baldrianwurzeltee. Baldrianwurzeln werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, ¼ Teelöffel auf die Tasse und zum Sieden gebracht; bei Magenkrämpfen und epileptischen Zufällen wird er warm getrunken, ebenso bei Wurmkrankheiten der Kinder. Kalt gibt man ihn eßlöffelweise bei Nervenschwäche und hysterischen Anfällen, sowie bei längeren Verdauungsbeschwerden. Valeriana- oder Baldriantinktur mit Nux vomica ist ein wirksames Mittel zur Vorbeugung gegen Diarrhöe und Cholera. (Man fordert 7 *g* **Valeriana und** 1 *g* Nux vomica. Tropfenweise zu nehmen. Je 20 Tropfen.)

2661. Grüner Nußschalentee. Man kocht dieselben und wendet sie bei Kindern gegen Würmer und Skropheln an. Bei Erwachsenen gegen schwache Verdauung.

2662. Sennesblättertee. Man bereitet einen Aufguß von 5 *g* Blättern auf 40 *g* Wasser und nimmt davon stündlich einen Eßlöffel voll als gutes Abführmittel.

2663. Walnußblättertee. Man kocht dieselben für Kinder je nach ihrem Alter, 10—15 *g* auf ¼ *l* Wasser und gibt sie gegen Skrophelkrankheiten. Auch als Zusatz zu Bädern, zu Einspritzungen bei Fistelgeschwüren und gegen Schleimfluß.

2664. Wermutskrauttee. Wermutsblätter werden aufgegossen und gegen Magenschmerzen und schlechte Verdauung gebraucht.

2665. Wermutsblüten mit Rotwein. Gegen Wurmkrankheiten vorzüglich. Die Blüten werden mit dem Rotwein angesetzt und müssen acht Tage an der Sonne destillieren, dann wird der Rotwein abgekocht und in kleinen Portionen dem Patienten gegeben. Dieser Tee ist auch bei Cholera sehr zu empfehlen.

2666. Enzianwurzel. Dieselben sind auch ein Mittel gegen Magenschmerzen und werden gekocht; man nimmt jedoch nur die getrocknete Wurzel zum Tee.

2667. Melissenblättertee. Melissenblätter werden wie Pfefferminz bereitet und gebraucht.

2668. Eibischwurzeltee. Man macht davon eine Abkochung ebenso wie einen kalten Auszug; bei dem letzteren nimmt man 26 *g* Eibischwurzeln und läßt sie mit ¼ *l* kaltem Wasser 1 Stunde lang ziehen. Im ersteren Fall setzt man sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Man gibt diesen Tee unvermischt oder mit anderen Kräutern gegen Husten und Atmungsbeschwerden.

2669. Brusttee. Man versteht hierunter eine Mischung von Kräutern, die auf verschiedene Weise zusammengesetzt werden. Die gebräuchlichste und wirksamste ist folgende: Süßholz, Eibisch, Wollblumen, Sternanis, Veilchenwurzel und Huflattichblätter. Man kocht diesen Tee, den man mit kaltem Wasser aufsetzt, 1 Teelöffel voll auf eine Tasse, ¼ Stunde lang. Er lindert den Hustenreiz, fördert den Auswurf und ist besonders gut des Morgens und des Abends zu trinken, da er den Schleim, der sich angehäuft hat, leicht abführt. Besonders empfehlenswert ist Wegscheiders Brusttee.

2670. Salbeiblättertee. Salbeiblätter werden aufgegossen und als Gurgelwasser bei Halsentzündungen, als Mundwasser bei leicht blutendem Zahnfleisch und als Tee gegen weißen Fluß gebraucht.

2671. Päonienblättertee. Bei Rachenbräune und Mandelentzündungen ist ein Aufguß von Päonienblütenblättern sehr anzuempfehlen.

2672. Kakaoschalentee. Die Schalen der Kakaobohnen enthalten wenig Nährstoff und geben ein fades Getränk. Um es nun schmackhaft zu bereiten, läßt man die Schalen 12 Stunden in kaltem Wasser weichen und dann in demselben Wasser kochen, bis das Wasser zur Hälfte verdampft, dann gibt man den abgegossenen Tee mit Milch und Zucker vermischt.

2673. Saint-Germaintee. Derselbe ist eine Mischung von Sennesblättern, Fenchel, Anis, Hollunderblüten und gereinigtem Weinstein. Ein gutes Abführmittel.

2674. Wachholderbeerentee. Die Wachholderbeeren gießt man zum Tee auf und gibt ihn gegen Harnbeschwerden.

2675. Gelber Immortellentee. Aufguß gegen Urinverhaltung und Blasenkrampf.

2676. Petersilienwasser. Man macht von Petersilie einen heißen Aufguß, der auch harntreibend wirkt.

2677. Flieder- und Lindenblüten werden beide durch Aufguß zu einem Tee bereitet, der Transpiration erwirken soll.

2678. Reiswasser. 125 *g* Reis wird gehörig abgebrüht, mit Wasser und etwas Zimt ausgequollen und schleimig mit oder ohne Zucker verkocht; er wird kalt den an Diarrhöe leidenden Kranken gegen den Durst gegeben.

2679. Limonade für Kranke. Den Saft einer guten Zitrone vermischt man mit kochendem Wasser und 2 Löffel Zucker, läßt das Getränk erkalten und gibt es Fieberkranken. Heiße Zitronenlimonade gibt man als Transpirationsmittel.

2680. Isländisches Moos. Hustenleidenden kocht man diesen Tee von isländischem Moos, den man zuvor abbrüht und dann mit $^1/_2$ *l* Wasser bis zu 2 Tassen einkochen läßt. Man trinkt ihn mit und ohne Zucker, mit und ohne Milch, des Morgens und Abends.

2681. Orgeade. Mandelmilch. Man bereitet die Mandelmilch, indem man 250 *g* süße und 6—8 Stück bittere Mandeln abgezogen in einem Mörser sehr fein stößt, wobei man dann und wann etwas Wasser anspritzt, damit die Mandeln nicht ölig werden, fügt 200 *g* Zucker hinzu und preßt die Mandelmilch durch ein Sieb, nachdem man sie in 1 *l* kaltem Wasser aufgelöst hat. Gegen Diarrhöe.

2682. Tamarinde. Erfrischendes Getränk und Abführmittel. Man kauft in der Drogenhandlung 250 *g* Tamarinde und stellt diese in ein Porzellangefäß mit 4 *l* Wasser an einen kühlen Ort 24 Stunden. Nun läßt man dies bis ungefähr zur Hälfte einkochen und passiert es durch ein Haarsieb so, daß nur Stiele und Kerne zurückbleiben. In einem irdenen Gefäße setzt man die passierte Masse mit 500 *g* Zucker, der abgeriebenen Schale von 3 roßen Zitronen, dem passierten Saft derselben und $^3/_4$ Eßlöffel pulverisiertem Weinstein aufs Feuer und läßt das Ganze zu einem dicken Sirup einkochen, der, kaum erkaltet, in ein gut geschlossenes Porzellan- oder irdenes Gefäß getan wird. Beim Gebrauch werden 3 Eßlöffel dieses Sirups in ein Wasserglas getan, frisches Wasser nach und nach darauf gefüllt und gibt dies ein gesundes, kühlendes, angenehmes Getränk, welches sich, obgleich täglich geöffnet, lange erhält.

2683. Das Sanatogen. Eines der wertvollsten Nährmittel zur Kräftigung der Nerven und Muskeln ist das Sanatogen, das Kranken und Genesenden warm empfohlen werden kann. Es besteht aus 95 Teilen reinem Milcheiweiß, 5 Teilen des

Natronsalzes und der Glycerinphosphorsäure. Man nimmt das Sanatogen, einen gehäuften Teelöffel auf 4 Teelöffel kalten Wassers, das man rührt, bis sich das Pulver gleichmäßig verteilt hat, und zwar dreimal täglich vor den Mahlzeiten, doch kann man es, nachdem es so kalt eingerührt wurde, auch allen nicht sauren Speisen und Getränken zusetzen.

2684. Schnelle, klare Suppe von Fleischextrakt für Kranke (als kühles Getränk bei Diphtheritis). Kranke, für welche in wenigen Minuten eine stärkende Fleischbrühe hergestellt werden soll, bedürfen nur eines Gemisches von 3 bis 4 *g* Fleischextrakt in einer Tasse kochendem Wasser aufgelöst mit sehr wenig Salz und Zusatz von etwas Spargelwasser oder Rotwein.

2685. Fleischextraktsuppe mit Hafermehl (für Kinder, Kranke und Genesende als Frühstück und Abendsuppe sehr zu empfehlen). Man rühre 1 Teelöffel Hafermehl kalt in 1 große Tasse Wasser ein, füge einige Körner Salz hinzu, bringe die aufgelöste Masse in einer Kasserolle aufs Feuer und koche sie unter fortwährendem Rühren 5 Minuten, füge dann 3 *g* Fleischextrakt und ein erbsengroßes Stückchen Butter zu und lasse die Suppe unter Rühren noch 5 Minuten sieden. Sie ist vorzüglich wohlschmeckend auch für Gesunde und sollte in Krankenhäusern mehr Anwendung finden, hauptsächlich bei Typhus, Cholera, Diphtheritis; ebenso die:

2686. Gerstenmehlsuppe mit Fleischextrakt, wird bereitet wie die vorige und hat den Vorzug der schnellen Bereitung einer Schleimsuppe, besonders für Kranke, statt der stundenlang kochenden Graupen.

2687. Haferschleim (als Getränk gegen Verdauungs- und Erkältungskrankheiten). Quirle reinschmeckende körnige Hafergrütze einigemal mit kaltem Wasser ab, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie auf dem Sieb ablaufen und stelle sie mit kaltem Wasser auf; ununterbrochen muß sie langsam 1 Stunde kochen, dann gießt man sie durch ein Sieb. Man rechnet auf einen Teller Suppe einen gehäuften Eßlöffel Hafergrütze, fügt auf dies Maß 4 *g* Fleischextrakt und das nötige Salz und läßt die Suppe noch einmal aufkochen. Auf diese Weise bereitet, kann man sie auch als Getränk für Ruhr- und Cholerinekranke anwenden; man kann auch etwas Rotwein hinzufügen. Ebenso kann man von Graupen, Gerste und Reis ein schleimiges, für Kranke passendes Getränk bereiten.

2688. Grünkornsuppe. Die Grünkörner werden gewaschen, gebrüht und mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und langsam $1^1/_2$ Stunde ausgequollen, vermischt mit Suppenwurzeln und Kräutern, dann durch ein Sieb gegossen, die Suppe mit Fleischextrakt und 1 Stück Butter vermischt und über geröstete Semmelwürfel aufgegeben. 125 *g* Grünkorn, $2^1/_4$ *l* Wasser, 20 *g* Fleischextrakt, Butter und Salz nach Belieben.

2689. Bavaroise-Essenz. Brusttee, Eibischwurzeln, Isländisches Moos, Kornblumen, Orangenschalen, Orangenblüte, Baldrian, Sternanis, Klatschrosenblätter, von jedem 10 *g*, ferner 5 *g* Gewürznelken, die gleiche Quantität Zimt und die Schalen von 1 Zitrone werden untereinander gemischt und mit $1^1/_2$ *l* kochendem Wasser übergossen. Nachdem sie gut bedeckt 10 bis 20 Minuten an einer warmen Stelle gezogen haben, wird der Extrakt durch ein Tuch gegossen und mit 375 *g* dickgekochtem Zucker und 1 Eiweiß mindestens $^1/_4$ Stunde lang eingekocht. Abgekühlt füllt man

die Essenz in Gläser, verkorkt und versiegelt sie und vermischt sie beim Gebrauch mit 3 Teilen kochendem Wasser und nach Geschmack Zitronensaft oder mit 3 Teilen kochender Milch. So bildet sie ein teeähnliches Getränk. Will man im Sommer die Essenz aufbewahren, so muß man sie noch in Dunst kochen.

2690. Apfelwasser für Kranke. 6—8 gute etwas säuerliche geschälte Äpfel kocht man mit 1 *l* Wasser weich, beliebig mit Zimt oder Zitronenschalen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb und süßt sie nach Bedürfnis.

2691. Gerstenwasser. Nachdem man 400 *g* Gerstenkörner gewaschen hat, gibt man sie in 1 *l* kaltes Wasser, wo man sie so lange kochen läßt, bis sie aufspringen. Dann läßt man sie einige Zeit beiseite stehen, bis sich das Dicke zu Boden gesetzt hat, seiht es durch ein feines Sieb und gibt Zucker, Wein und Zitronensaft nach Belieben dazu.

2692. Brotwasser. (Gegen Diarrhöe.) Man röstet einige Scheiben Brot oder Semmeln in der Röhre oder am Rost braun, gibt sie dann in einen Topf, gießt 1 *l* kochendes Wasser darauf und läßt es zugedeckt erkalten. Es wird geseiht und mit oder ohne Wein kalt getrunken.

2693. Mais- oder Kukuruzwasser. (Gegen Husten.) Man kocht 160 *g* ausgewaschenen Kukuruz in 1 *l* Wasser durch 1/2 Stunde, worauf man ihn durch ein feines Sieb seiht, beliebig viel fein gestoßenen Kandiszucker dazu gibt und einige Eidotter hineinquirlt.

2694. Fenchelwasser und Kümmelwasser. (Gegen Blähungen.) Man gibt in eine Kasserolle 1 Kaffeelöffel voll Fenchel oder Kümmel, gießt 1/2 *l* siedendes Wasser darauf und läßt es noch 1/4 Stunde kochen, worauf man es durchseiht und kalt oder warm aufgibt. Im letzteren Falle kann man Zucker beigeben.

2695. Roggenwasser. (Für Lungenleidende.) Man verrührt 2 Eßlöffel Roggenmehl mit 1 *l* kaltem Wasser, läßt es aufkochen und seiht es durch.

2696. Salepwasser. (Für Kinder bei Brechruhr und Diarrhöe.) Man gibt 1 Kaffeelöffel voll in 1/4 *l* kochendes Wasser, läßt es aufkochen, stellt es dann einige Zeit beiseite und seiht es hierauf durch.

Speisen für Zuckerkranke und Fettleibige.

Bei nachfolgenden Rezepten suche eder heraus, was für seinen körperlichen Zustand paßt; die für den Krankentisch best mmten Rezepte sind auch für den Familientisch bestimmt, wo aus Rücksicht für den Kranken die Kost danach bereitet wird. Unter Saccharin ist stets das leicht lösliche Saccharin von Fahlberg, List & Co. zu verstehen; dasselbe wird bei der Verwendung in etwas Wasser oder einer anderen Flüssigkeit gelöst und die Lösung gut verrührt, da es sich nur um geringe Mengen handelt, die gut zu verteilen sind, damit die Speise eine gleichmäßige Süße erhält.

2698. Eiergelee. 1 ganzes Ei in 1 Löffel kalter Milch mit Salz, Muskatblüte und 1 Maßlöffelchen*) Saccharin gewürzt, wird in einem Porzellantopf ab-

*) Ein Maßlöffelchen hat die Vertiefung in Größe einer Linse. Saccharin ist 300 mal so süß wie Zucker, man nehme daher genau nach Vorschrift.

gequirlt und in eine Kasserolle mit siedenden. Wasser, welches die gleiche Höhe der Eiermasse haben muß, gestellt. Man läßt das Wasser langsam fortkochen, bis die Eiermasse ein lockeres Gelee wird, stürzt es dann um, läßt es erkalten und schneidet es in kleine Vierecke in die Suppe.

2699. Suppenbiskuit. 4 Eidotter werden nach einer Seite hin mit 4 Maßlöffelchen Saccharin glatt gerührt, darunter der Schnee der 4 Eier leicht geschlagen, 1 Prise Salz und 1 Teelöffel Kraftmehl hinzugefügt; die Masse füllt man in längliche Formen, bäckt sie, läßt sie auskühlen und schneidet sie in dünne Scheiben, welche man in verschlossenen Glasbüchsen zum längeren Gebrauche aufheben kann. — Will man gar kein Mehl nehmen, so nimmt man die gleiche Gewichtsmenge Saccharinsirup D; doch sind dann die Eidotter ohne Saccharinzusatz zu verwenden.

2700. Mandelkaltschale. 12 süße und 2 bittere Mandeln brüht man ab, um die Schale abzuziehen, kocht sie mit 1/2 Tasse Vollmilch, 1/2 Tasse Wasser, sowie 1 Maßlöffelchen Saccharin auf, würzt sie mit 1 Messerspitze Vanillin, stellt sie auf Eis und richtet sie über 3 Makronen an, welche man sich selbst mit Saccharin herstellt.

2701. Johannisbeerkaltschale. Der Saft von 1 *l* Johannisbeeren wird mit 2—3 Maßlöffelchen Saccharin verrührt und eine Handvoll frische Beeren hineingetan.

2702. Zitronensuppe. Der Saft einer halben Zitrone, ein Stückchen Zitronenschale wird mit 1 Weinglas herbem Rheinwein und ebensoviel Wasser unter Hinzufügung von 1—2 Maßlöffelchen Saccharin vermischt und diese Mischung mit 2 Eigelben abgequirlt und unter fortwährendem Rühren zum Aufkochen gebracht. Von dem Eiweiß wird Schnee mit einem Maßlöffelchen Saccharin geschlagen und über denselben die kochende Suppe angerichtet.

2703. Hagebuttensuppe. Eine Handvoll getrockneter Hagebutten wässert man einige Stunden, nachdem man sie rein abgewaschen hat, und setzt sie mit demselben Wasser, 1 Stückchen Zitronenschale und Zimt aufs Feuer, läßt es langsam 2 Stunden lang kochen, rührt es durch ein Sieb, fügt 2 Maßlöffelchen Saccharin und 1 Eßlöffel Rotwein hinzu, bindet die Suppe mit einem Eidotter, schlägt das Eiweiß mit einem Maßlöffelchen Saccharin zu Schnee und richtet darüber die Suppe an.

2704. Milchsuppe. 1 Tasse Vollmilch, ein wenig gesalzen, wird gekocht und über durch Saccharin versüßtes Eiergelee gegossen.

2705. Spargelsuppe. Nachdem der Spargel gut abgezogen, schneidet man ihn in fingerlange Stücke, setzt ihn mit kaltem Wasser auf und kocht ihn weich, fügt 1 Stückchen Butter und 1 Maßlöffelchen Saccharin hinzu, legiert sie mit 1 Ei und richtet sie über gerösteter Semmelscheibe an.

2706. Rhabarbersuppe. 1 Stange frischen Rhabarber schält man gut ab, schneidet ihn klein, kocht ihn in einer Tasse halb (herben) Wein, halb Wasser weich, tut ein wenig Zitronenschale und 1 Maßlöffelchen Saccharin hinzu, streicht die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über geröstetem Saccharinzwieback an.

2707. Tomatensuppe. 1—2 Tomaten werden zerschnitten und mit 1 Tasse Wasser, 1 Löffel Bouillonextrakt mit einem Körnchen grob gestoßenem Kardamom, 2 Maßlöffelchen Saccharin und 1 Eßlöffel geriebenem Grahambrot gekocht und mit 1 Eidotter legiert. Man kann dazu auch in Dunst konservierten Rhabarber nehmen.

2708. Chokoladensuppe. (Für Zuckerkranke, an Neuralgien und an Diarrhöe Leidende zu empfehlen.) Ein Teelöffel Saccharinchokolade aus der Fabrik von D. Sprüngli u. Sohn in Zürich wird in 1/2 Tasse warmen Wassers aufgelöst, gekocht und während des Siedens bei fortwährendem Rühren 1/2 Tasse Sahne zugegossen.

2709. Kakaosuppe. 1 Teelöffel Eichelkakao wird mit 2 Maßlöffelchen Saccharin in lauwarmem Wasser aufgelöst, in 3/4 Tasse kochendes Wasser gerührt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht. Der Patient fügt Milch nach Belieben zu.

2710. Mostrichsauce. Braune Coulis mit 1 Eßlöffel Senf, 1 Prise Salz, gewürzt mit Pfeffer, Nelke, Zitronensaft oder Essig, gesüßt mit 2 Maßlöffelchen Saccharin, verfeinert mit etwas Weißwein oder verdünnt mit Bouillonextrakt und Wasser.

2711. Remouladensauce. 1 hartgekochtes Eigelb wird mit 2 rohen Eigelben und folgenden Zutaten verrührt: 1 Prise Salz, 1 Prise weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel hellem Senf, 6 Löffel Provenceröl, 1 Eßlöffel Weinessig, 1 Löffel Johannisbeersaft, 1 gestoßene Nelke und nach Geschmack Saccharin, wird gut glatt verrührt, darunter feingehackte Sardellen, Estragon, Schnittlauch und Petersilie.

2712. Mayonnaisensauce. 2 rohe Eidotter und 1 gekochtes werden mit 1 Prise Salz, 2 Maßlöffelchen Saccharin, dem Saft einer halben Zitrone vermischt und schäumig geschlagen, worauf man unter anhaltendem Rühren je 1 Eßlöffel feinstes Olivenöl und 1/2 Teelöffel Estragonessig hinzumischt und dies so lange wiederholt, bis etwa 1/4 *l* Öl und 6 Teelöffel Essig verbraucht sind. Statt der Coulis fügt man weißen Aspik oder erkaltete Kalbs- oder Hühnerbrühe hinzu.

2713. Frikasseesauce. Zu weißer Grundsauce fügt man feingehackte Sardellen, den Saft 1 Zitrone, 1 Glas Apfelwein, 1 Maßlöffelchen Saccharin, dazu kräftige Hühnerbrühe, rührt die Sauce während des Kochens glatt, legiert sie mit Ei und färbt sie mit Krebsbutter.

2714. Süße Gurkensauce. Zwei saure Gurken werden feingeschnitten, mit einer braunen Mehlschwitze, gehackter Schalotte, Pfeffer, Salz, dem Saft 1 Zitrone, 1 Nelke, 1—2 Maßlöffel Saccharin und mit kräftiger Fleischbrühe verkocht.

2715. Meerrettichsauce. Man reibt eine Stange Meerrettich, röstet geriebene Semmel in Butter, verkocht beides zusammengetan mit starker Fleischbrühe, 4 bitteren und 10 süßen gehackten Mandeln und süßt mit 2 Maßlöffelchen Saccharin. Ferner wird in allen pikanten Saucen, wie „Saure Eiersauce, Englische Mintsauce, Rotweinsauce mit Sago usw.“, der Zucker leicht durch Saccharin ersetzt werden.

Gemüse und Kompott für Zuckerkranke.

Bei allen Gemüsen für Kranke müssen harte Stengel, holzige Schalen oder Blattrippen erst beseitigt werden. Alle grünen Gemüse, Kohl, grüne Bohnen, Spinat müssen erst mit kochendem Wasser aufgewellt werden, dann gießt man das Wasser ab und kocht sie in gesalzenem Wasser oder Fleischbrühe weich. Die Kohlarten dünstet man nach dem Blanchieren gleich in Butter oder Fett und gießt nach und nach die nötige Brühe daran. Für Zuckerkranke und Fettleibige dürfen Gemüse nicht mit Mehl gebunden, wohl aber mit Saccharin nach Geschmack gesüßt werden. Erlaubt sind Hopfenkeime, Artischocken, Grünkohl, Spinat und Spargel.

2716. Kompott. Magenleidende dürfen in der Regel kein rohes Obst und kein Kompott genießen. Für Zuckerkranke nimmt man zu den ihnen erlaubten Kompotts Saccharin statt Zucker, erlaubt ist Kompott von sauren Äpfeln, Preißelbeeren und Quitten, Johannis-, Blau-, Walderdbeeren und Hagebutten.

2717. Johannisbeermus. 1 1/2 *kg* durch ein Haarsieb passierte Johannisbeeren kocht man mit Saccharinsirup stark ein, schäumt die Masse ab, füllt sie in Gläser, verbindet diese luftdicht und läßt sie erkalten.

Speisen und Gebäck für Zuckerkranke.

Wenngleich Zuckerkranke und Fettleibige alles vermeiden sollen, was Stärkemehl enthält, da dieses Kohlenhydrat ebenso wie Zucker wirkt, so gibt es manches Gebäck, daß man ihnen gewähren kann, da eine Kost, ganz ohne Brot oder feines Gebäck kaum auf die Dauer zu ertragen ist, besonders für diejenigen, die Neigung für Mehl- oder Eierspeisen haben. Freilich darf auch hier nicht der Zweck außer Augen gelassen werden und da das Saccharin kein Nährstoff, sondern nur ein Genußmittel ist, welches anregend auf den Appetit, d. h. die Geschmacksnerven wirkt, so muß bei dem Gebäck als Nährstoff das Ei die Hauptrolle spielen, während an Stelle des Mehls die Mandel zur Anwendung kommt, oder bei dem Diabetesbrot das Kleiemehl, welches auch zum Grahambrot verwendet wird.

Ich gebe hier nur die feinen mit Saccharin vermischten Gebäcke und süßen Speisen.

2717. Soufflés mit spanischem Wind. Man schlägt aus 4 Eiweiß steifen Schnee, verrührt 4 Eidotter mit 4 Maßlöffelchen Saccharin und gestoßener Vanille, gießt auf ein gut mit Butter beschmiertes Backblech kleine Häufchen, bäckt sie lichtgelb, bestreicht sie mit Saccharin-Johannisbeermarmelade, schichtet die Soufflés auf eine Pastetenschüssel, die man vorher gut mit Butter ausschmiert und bestreicht die Reihen mit spanischem Wind.

2718. Spanischer Wind. Von 3 Eiweiß wird ganz steifer Schnee geschlagen und mit 1 bis 2 Maßlöffel Saccharin und Vanille gut verrührt; für Gesunde kann man auch Saccharinsirup nehmen.

2719. Beignets von (Reinetten) sauren Äpfeln. Große Äpfel werden geschält, die Kerngehäuse mit dem Entkernungsmesser herausgenommen, in dicke

Scheiben geschnitten, mit einer Lösung von Saccharin-Rum übergossen, und so einige Stunden stehen gelassen. Dann schlägt man Eier schäumig, süßt sie mit Saccharin, taucht die Äpfel in diese Masse und bäckt sie in Butter aus.

2720. Französische Omelette. Man schlägt 4 Eiweiß zu steifem Schnee und mischt diesen unter eine gut gerührte Masse von 4 Eidottern, 2 Maßlöffeln Saccharin, 1 Teelöffel Maismehl, 1 Prise Salz und 1 Teelöffel Rum. Sodann gibt man auf eine Omelettepfanne einen Teelöffel voll Butter, läßt sie sieden und breitet darauf die Omelettenmasse aus, die man einige Minuten in der Röhre bäckt, ohne sie umzuwenden. Nun bestreicht man sie mit Saccharinobstmarmelade und überschlägt die Omelette mittels eines Backlöffels zur Hälfte.

2721. Zitronenbiskuits. 4 Eidotter werden mit 2—3 Maßlöffelchen Saccharin und der abgeriebenen Schale einer Zitrone 1/2 Stunde lang zu Schaum geschlagen, und nach und nach der Saft 1 Zitrone daran gegossen, dann der Schnee der 4 Eier und 4 Teelöffel Weizenmehl zugesetzt. Hiervon bäckt man in gut mit Butter ausgeschmierten Biskuitformen die Teigmasse, oder man gießt kleine Biskuits auf ein Backblech, läßt sie aufbacken und bestreicht sie mit Aprikosenmarmelade, die mit Saccharin bereitet sein muß.

2722. Bittere Makronen. Man nimmt die Hälfte bittere, die Hälfte süße feingeriebene Mandeln, süßt mit 1/2 Liter Saccharinsirup oder mit Saccharin nach Geschmack und schlägt unter diese Masse den steifen Schnee von Eiweiß (auf 500 *g* Mandeln 12 Eiweiß gerechnet). Von dieser Masse setzt man auf das Blech oder auf zugeschnittene Oblaten kleine runde Häufchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Unter diese Makronenmasse kann man auch Kakao, Zitronat, Vanille oder feine Gewürze oder statt der Mandeln Haselnüsse nehmen.

2723. Walnußbrot. 500 *g* Walnüsse werden im steinernen Mörser zerstampft, mit 6 Eidotter und 1/2 Liter Saccharinsirup oder Saccharin nach Geschmack gut zerrührt, mit Zimt und Zitronenschale gewürzt, mit steifem Schnee von Eiweiß unterschlagen, in länglichen Häufchen auf ein Blech gesetzt und gebacken. Man kann diese Brötchen auch mit Saccharinchokoladenguß überziehen.

2724. Mohnbrötchen. Blauer oder weißer Mohn wird gebrüht, mit kochender Milch gut zerrührt, mit Saccharinsirup oder Saccharin nach Geschmack gesüßt, mit abgeriebener Zitronenschale und Vanille gewürzt, darunter einige Eidotter gerührt und der steife Schnee zuletzt unter die Masse gemischt. Von dieser formt man kleine längliche Kuchen, hüllt sie in gehackte Mandeln und bäckt sie.

2725. Mandelbrot. Man nimmt 250 *g* feinstiftig geschnittene und getrocknete Mandeln, 36 Maßlöffelchen Saccharin, 33 *g* feingehackte Orangenschale, 33 *g* Zitronat und den festen Schnee von 4 Eiweiß, mischt gut durcheinander, streicht die Masse fingerdick auf ein bestrichenes Backbrett, bestreut sie mit gehackten Pistazien, bäckt sie bei schwacher Hitze und schneidet sie noch heiß in längliche Vierecke.

2726. Prinzenkipfel. 125 *g* Butter rührt man zu Sahne, dazu 2 Dotter und 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel dicke Hefe, 4 Eßlöffel gute Milch, 4 Maßlöffelchen Saccharin, dazu etwas Salz und 125 *g* Mehl, schlägt die Masse zu einem lockeren Teige, bis er Blasen hat; läßt ihn aufgehen, walkt ihn dick aus, schneidet viereckige Stücke daraus, füllt diese mit Haselnußfülle und rollt sie zu Kipfeln (Hörnchen). Diese werden mit zerklopftem Ei bestreut und nicht zu heiß gebacken. Die Fülle bereitet man von geriebenen Haselnüssen, 1 Ei, Vanille und Saccharin.

2727. Karlsbader Kuchen. 250 *g* Butter rührt man schaumig, dazu 4 Eidotter, 4 Löffel feste Sahne, 2 Eßlöffel Saccharinsirup (oder für Kranke 4 Maßlöffel Saccharin), 1 Eßlöffel gute Hefe, 100 *g* Mehl. Dies alles wird gut durchgearbeitet, auf einem Nudelbrett fingerdick zu einem Teig ausgewalkt, runde Kuchen ausgeschnitten, die man ein wenig gehen läßt und auf ein mit Butter überstrichenes Backbrett tut. Dann macht man aus 3 Eiweiß steifen Schnee, bestreicht die Kuchen damit, bestreut sie mit gehackten Mandeln und backt sie langsam.

Cremespeisen für Zuckerkranke.

2728. Chokoladencreme. 5 ganze Eier und 5 Maßlöffelchen Saccharin gibt man in einen Topf, stellt diesen in kochendes Wasser, rührt die darin befindliche Masse unausgesetzt mit einem Kochlöffel ab, bis dieselbe dick ist, läßt diese abkühlen und gibt dann 125 *g* Kakao, den man in einer Tasse Wasser gelöst hat, in die ausgekühlte Creme. Diese belegt man mit Saccharinbiskuits oder benutzt sie zur Füllung von Torten.

2729. Nußcreme. In ein Töpfchen kommen 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Saccharinsirup, oder 4 Maßlöffel Saccharin, 4 Löffel feingestoßene Nüsse, etwas Vanille; dies rührt man gut ab, darunter 1/4 Liter kochende Sahne und quirlt es, bis es kalt ist.

2730. Kaffeecreme. Man bereitet Schlagsahne aus 1/4 Liter bester Sahne, dazu 40 *g* feinen Kaffee, 1 Tasse Extrakt, löst 6 Blatt Gelatine in der Hälfte des Kaffees auf, gibt nach Geschmack aufgelöstes Saccharinpulver darunter, mischt den Kaffeeextrakt mit der Schlagsahne, bringt ihn in eine Form und setzt sie ins Eis zum Erstarren.

2731. Farcierte Haselnüsse. Die ausgeklopften Nüsse werden nur so lange auf dem Feuer gerührt, bis die Haut davon in einem Tuche abgerieben werden kann; man gibt sie mit etwas Sahne in einen Steinmörser, stößt sie fein mit Saccharin nach Geschmack, verreibt sie zu Brei mit etwas Vanille, formt daraus haselnußgroße Kügelchen und kandiert sie mit Saccharinsirup.

(Eine Mehrheit von Kochrezepten mit Saccharin findet man in Lina Morgensterns Broschüre: „Saccharin für Zuckerkranke".)

Gesunde Ernährung für alle Altersstufen.

Von der Ernährung des Menschen hängt Gesundheit und Wohlbehagen ab, darum müssen wir derselben von der Geburt des Kindes an die größte Sorgfalt zuwenden.

Im Kindesalter, wo alle Organe sich erst entwickeln und die Umwandlung der nährenden Speisebestandteile in das Blut weit schneller vor sich geht, als bei Erwachsenen, ist die Zuführung angemessener und nahrhafter Speisen wichtiger als in jedem ferneren Lebensalter.

Die ungenügende Ernährung eines Kindes ist gleichbedeutend mit der langsamen Zerstörung seiner Gesundheit und da von dieser auch die Entwickelung geistiger Fähigkeiten abhängt, so ist sie das sicherste Mittel Kinder körperlich und geistig schwach zu machen, ja sie selbst einem frühzeitigen Tode zuzuführen.

Vor allem ist der Grundgedanke der Natur festzuhalten. Diese bereitete dem Neugeborenen in der Mutterbrust die erste Nahrung vor. Daher ist die Milch der wertvollste Nährstoff für Kinder und sei unbedingt in den ersten Monaten ihre einzige Nahrung.

Wo jedoch die Muttermilch dem Kinde durch Krankheit der Mutter oder durch andere wichtige Gründe entzogen worden ist und man auch keinen Ersatz in einer Nährmutter, Amme, findet, ist das künstliche Aufziehen des Säuglings wieder nur mit tierischer Milch zu empfehlen, doch sind Bedingungen:

Die Milch sei von einer gesunden Kuh.

Sie sei rein und unverfälscht.

Man gebe ihr den notwendigen Zusatz von Wasser und Milchzucker, um sie der Frauenmilch ähnlich zu machen und gehe allmählich erst zu reiner Milch über.

Man gebe sie der Temperatur des normalen Blutes entsprechend. Man halte auf Sauberkeit der Gefäße und Auswaschen des Mundes. Man achte auf den Flaschen-Saug-Apparat, daß die Milch nicht zu schnell und nicht zu langsam von dem Säugling aufgenommen werde, im ersteren Falle kommt sie in zu großen Käseflocken in den Magen, im zweiten ermüdet das Kind und trinkt zu wenig.

Als Zusätze statt des Wassers koche man Gerstenwasser (von roher Gerste), oder wenn das Kind an Diarrhöen leidet, Graupen- und Haferschleim, doch sehe man wohl darauf, daß weder die Milch noch der Schleim auch nur den geringsten Grad von Übergang in Säure haben. Als besten Zusatz zur Milch für Säuglinge ist Nestles Kindermehl zu empfehlen. Im 8. Monat erhalte das Kind ganz reine Milch, im 10. Monat beginne man mit breiartigen Suppen: Zwieback mit Milch, Kraftgries mit Milch, Hafermehlsuppen; man kann auch das Geschabte eines gebratenen Borsdorfer Apfels geben.

Das Süppchen kann mit dem Dotter eines Eies abgezogen werden. 2 Liter Milch pro Tag rechne man für das Kind, das nur Milch trinkt. Vom 1. Jahre an gebe man dem Kinde des Morgens Milch mit Zwieback, zum zweiten Frühstück ein weiches Ei mit Weißbrot, zum Mittag eine Milchsuppe mit gut ausgequollenem Arrowroot, Reis, Gries, Bohnen-, Erbsen- oder Linsenmehl, eine Hafer- oder Graupenschleimsuppe mit geröstetem, geriebenem Zwieback; von Gemüsen: etwas mit Milch zerquetschte Kartoffeln, Spinat, Mohrrüben, als Kompott täglich Apfelmus. Zur Vesper: Milch mit Zwieback. Zum Abendbrot: eine Suppe. Des Morgens verdauen Kinder am leichtesten, des Abends am schwersten.

Fleischbrühe gebe man in diesem Alter nur schwächlichen Kindern.

Kinder von 2—4 Jahren erhalten außer der Milch gutes Brot, Brei von allen mehligen Körnerfrüchten: Weizen-, Roggen- und Hafermehl, Weizen- und Reisgries, Gerstengraupe, Hafergrütze, Maisbrei, Buchweizengrütze, dieselben Nahrungsmittel können auch in Suppen gereicht werden. Brei von mehligen Kartoffeln, Brei von

gut enthülsten Hülsenfrüchten; von Gemüsen: Spinat, Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl; von tierischer Nahrung besonders Eier, weich gekocht, in die Suppe geschlagen mit etwas Zucker.

Von Früchten alle leichten Arten: Äpfel vorzüglich; man sehe darauf, daß die Kinder weder Kerne noch Schalen verschlingen und daß an dem Obst keine Maden seien.

Als Getränk gutes, kaltes Wasser, gute, reine Milch, entölter Kakao oder Racahout mit halb Milch, halb Wasser und etwas Zucker.

Kinder von 4—6 Jahren können zu der obigen Nahrung Butterbrot oder Buttersemmel hinzugefügt erhalten. Wo Fleischnahrung gewünscht wird, kann man mit Fleischbrühe schon vom ersten Jahre an beginnen, jedoch ohne Gewürz und mit sehr wenig Wurzelwerk. Das Fleisch gebe man dem Kinde nur gedünstet oder gebraten und sehr zerkleinert, ohne fette Saucen, niemals ausgekochtes Suppenfleisch, wodurch man nur seinen Magen belästigt, ohne das Kind zu nähren.

Ein Kind von 4—6 Jahren, das alle Zähne hat, wird an die Speisen gewöhnt, die man unter „Hausmannskost“ versteht, d. h. an eine einfache, kräftige Mischung der Speisen, doch gebe man sehr wenig Salz, wenig Fett, wenig Gewürz und halte auf die größte Regelmäßigkeit, keine Näschereien als Zwischenmahlzeiten. Viel Gemüse und Kompott.

Kinder und junge Leute, welche sich gewöhnen, Milch statt Tee oder starken Kaffee zu trinken, erstarken mehr und sind gesünder. Der Genuß von Kakao und Chokolade ist sehr empfehlenswert, nur nicht zu stark bereitet. Tee und Kaffee, mäßig genossen und letzteren ohne schädigende Zusätze, sind durchaus nicht schädlich, doch für leicht erregbare Naturen, besonders solche, deren Herzenstätigkeit eine erhöhte ist, entschieden zu verwerfen.

Im Alter von 12—18 Jahren ist sowohl bei Jungfrauen als Jünglingen sehr viel Sorgfalt auf die Zubereitung und die Mischung der Speisen zu verwenden. Es ist die Zeit schnellen Wachstums und auffallender Veränderungen; daher sind viele Krankheiten durch angemessene Diät zu vermeiden.

Bei Mädchen tritt leicht Appetitlosigkeit ein, oder sie verfallen auf den Guß von Dingen, die gar nicht zum Essen bestimmt sind, wie Kauen an Bleistiften, Kreide, Papier, alle solche Kleinigkeiten müssen streng beobachtet und verboten werden. Knaben wollen Zigarren rauchen und beginnen unmäßig Bier zu trinken, was ihnen unbedingt schädlich ist, die Begierde weckt und ihnen Kraft entzieht.

Bewegung in freier Luft, täglich kalte Waschungen, warme und kalte Bäder, Turnen, Schwimmen muß gefördert werden. Die Nahrung muß vorzugsweise blut- und muskelbildend sein. Die anstrengende geistige Arbeit der Kinder beim Lernen muß durch kräftige Ernährung und angemessene Bewegung im Freien ausgeglichen werden.

Nicht ohne Einfluß auf die Diät ist die Jahreszeit; im Winter bedarf der Mensch mehr wärmebildender Speisen als im Sommer. Mit Gewürzen gehe man bei den Speisen überhaupt, vorzugsweise bei denen für die Jugend, sparsam um, damit man den Magen nicht zu früh an Reize gewöhne, die ihn leicht abstumpfen; an Salz gebrauchen junge Leute pro Tag etwa 18—20 *g*. Der Genuß aller alkoholartigen Getränke wirkt schädlich auf die Jugend, weil sie den Vorgang des Stoffwechsels verzögern; nur bei besonderen Schwächezuständen, wenn es der Arzt verordnet, gebe man ein bestimmtes Quantum Wein oder Bier, niemals Branntwein.

Dagegen ist es sehr wichtig zur Unterstützung der Verdauung täglich ein bestimmtes Quantum Wasser zu sich zu nehmen; teilweise wird es ja schon in Tee, Kaffee, Suppen und allen flüssigen Speisen gebraucht.

Sehr ungesund ist es, die Speisen zu schnell und zu heiß zu genießen. Die Erziehenden haben ihre Aufmerksamkeit daher der Art und Weise zuzuwenden, wie das heranwachsende Kind die Speisen zu sich nehme; sie haben auf die richtige Temperatur des Essens zu achten und darauf zu sehen, daß das Kind sich gewöhne, die Speisen gut zu zerkauen und sie mit Ruhe zu genießen.

Da die regelmäßige und angemessene Ernährung zur Kräftigung nicht nur des Körpers, sondern auch des Geistes beiträgt, so muß der Auswahl der Speisen eine große Sorgfalt zugewendet werden und sobald man eine Erschlaffung und Appetitlosigkeit oder einen unnatürlichen Heißhunger bemerkt, wird man die Diät ändern müssen.

Schwer- und unverdauliche Speisen sind streng zu vermeiden, wie heißes Brot, heißer Kuchen, unreifes Obst, Mixed-pickles, scharfe Gewürze, zu fettes Fleisch u. s. w.

Was die Tageszeiten anbelangt, so ist es nicht gut, gleich beim Frühstück den Magen zu überladen, daher gebe man zu demselben eine einfache Speise, etwa Milch und Weißbrot, oder Tee, Kaffee oder Kakao und Weißbrot.

Bei gesunden Kindern bestehe das 2. Frühstück aus Butterbrot und Obst, bei kränklichen aus Eiern, Milch und Brot.

Die Mittagsmahlzeit sei reichlich und bestehe in den einfachsten Verhältnissen aus: in Fleischbrühe gekochtem Gemüse, Kartoffeln und Fleisch mit etwas Brot; in besseren Verhältnissen gehe eine gute Suppe dem Fleisch mit Gemüse voran, wo man es aber anzuwenden vermag, füge man eine Mehlspeise und gedünstetes Obst zu, immer sei ein Imbiß von Brot und ein Trunk frischen Wassers dabei empfohlen.

Man wechsele auch zuweilen ab und gebe statt des Fleisches Fische. In der Zwischenzeit von Mittag zum Abend reicht ein Getränk, wie Kaffee oder Milch oder Obst und Weißbrot hin, das Bedürfnis zu befriedigen.

Das Abendessen, das aus leicht verdaulichen Speisen bestehe, werde mindestens zwei Stunden vor dem Schlafengehen eingenommen. Bei ungewöhnlichen Anstrengungen ist auch eine kräftigere Kost erforderlich.

Jünglinge von 16 Jahren und erwachsene Männer bedürfen pro Tag ungefähr 3 *kg* gute Nahrung, junge Mädchen und Frauen ungefähr 2 *kg*. Für Erwachsene füge ich keine Regeln der Diät bei, da der gesunde Mensch, der sich an Mäßigkeit gewöhnt, das ihm Zusagende mit den gegebenen Verhältnissen in Einklang zu bringen suchen muß. Dagegen wird die Diät für einzelne Krankheitsfälle noch weiterhin besprochen.

Diät für Kranke und Genesende.

1. Vorbeugung durch Diät bei Krankheitsanlagen.

Eine geregelte und angemessene Diät ist bei allen Krankheiten, die durch fehlerhafte Ernährung entstanden sind, so wie bei den meisten Magenkrankheiten das Wichtigste, um den Wiederherstellungsprozeß zu erleichtern und ein Übel nicht

chronisch werden zu lassen. Aber zugleich ist die Regulierung der Diät da notwendig, wo die Natur des Menschen der Gefahr der Erkrankung am meisten ausgesetzt ist. Da nun dies Buch für Hausfrauen und Mütter und für solche bestimmt ist, die es werden wollen, so gebe ich ihnen in nachfolgenden Maßregeln und Speisezetteln einen Wink zur Pflege derer, die ihrer Obhut anvertraut sind.

Eine gute Suppe ist für die Ernährung von hoher Wichtigkeit. Für das Kind ist sie der Übergang in der Nahrung von der Muttermilch zum Brei, für Kranke und Genesende hat sie die Vorzüge, daß sie die Säfte der kräftigsten Nahrungsmittel in sich aufnimmt, welche Kranke in anderer Form nicht genießen dürfen.

Der Nährwert und Wohlgeschmack einer Suppe wird zum großen Teil durch die Einlagen erhöht. Zum Wohlgeschmack trägt die Beifügung der Suppenkräuter und Suppenwurzeln bei, wenn solche dem Kranken erlaubt ist; zur Erhöhung des Nährwertes die Einlagen von Reis, Gries, Tapioka, Bohnen, Linsen, Erbsen, Hafer, Graupe usw.

Ist dem Kranken der Genuß von Fleischspeisen erlaubt, so kocht man junge Hühner oder Kalbfleisch oder schmort sie mit etwas Butter und Fleischbrühe recht weich und kurz ein. Auch Kalbsmilch, in Fleischbrühe mit ein wenig Butter weich gedünstet, ist zu empfehlen. Bei schon Genesenden, namentlich wenn es darauf ankommt, die verlorenen Kräfte wieder zu ersetzen, bratet man Fleisch, Wildpret, zahmes oder Wildgeflügel am Spieß oder auf dem Roste recht saftig gar.

Von den Früchten sind alle in Zucker eingemachten erlaubt, von frischen Früchten besonders Äpfel, Pflaumen und Birnen, als Kompott oder zu Mus gekocht, am zuträglichsten.

Die Fleischgelees für Kranke bereitet man mit Gallerte von Kalbsfüßen, die von Früchten nur mit Fruchtsäften oder mit Zusatz von Wein, je nach der Verordnung des Arztes, macht sie aber nur wenig fest daß sie eben zusammenhalten und füllt sie in kleine Gläser, aus denen sie nicht gestürzt zu werden brauchen.

Überaus wichtig ist es, in Krankheitsfällen Bescheid zu wissen, welche Diät die angemessene sei, da die Pflegerin dadurch oft mehr hilft als der Arzt mit Medikamenten, denn durch Diätfehler ist das Werk des sorgsamsten Arztes schon oft zerstört worden.

Mögen die hier gegebenen Verhaltungsmaßregeln recht aufmerksam von den Müttern und Hausfrauen beachtet werden, in deren pflegender oder nachlässiger Hand das Wohl und Wehe der Familie liegt und die mancher Krankheit durch ihre Sorgfalt in der Küche vorbeugen können, die sonst leicht das Leben ihrer Lieben gefährdet.

2. Diät für Kinder, die an Rhachitis (Knochenerweichung) leiden.

Dieselben müssen kalkreiche Speisen erhalten, damit die Knochen fest werden, ferner Speisen, die jene anorganischen Salze enthalten, welche den Knochen der rhachitischen Kinder fehlen und es muß bei ihnen jede Speise vermieden werden, welche die Krankheit verschlimmert. Verboten sind: Mehlspeisen, Kartoffeln, Brot und Hülsenfrüchte. Zu geben sind: Eierspeisen, rohe Eier gequirlt, Fleischhäckselsuppe und alle jene Speisen, die wir für skrophulöse Kinder empfehlen.

3. Diät für skrophulöse Kinder

sowie solche, die an Drüsen und an Gelenkrheumatismus leiden.

Man vermeide Kartoffeln, gesäue tes Schwarzbrot und Mehlspeisen. Das vorzüglichste Nährmittel ist gute reine Milch als Frühstücksgetränk; außerdem Nuß-

blättertee und Eichelkaffee mit Zwieback dazu. Fleischbrühen mit jungem Gemüse und Einlagen von gebratenem Fleisch.

4. Diät für an Diarrhöe Leidende.

Bei Kindern und sich entwickelnden Mädchen und Knaben sollte man darauf achten, wenn sich Neigung zur Diarrhöe zeigt; auch diese rührt außer von Erkältungen meist von gestörter Verdauung her, durch Zersetzungsprodukte der Speisen, welche vom Magen in den Darmkanal übergehen und dort Katarrhe hervorbringen, die eine vermehrte Absonderung des Darmschleims und das Flüssigwerden des Darminhalts erzeugen.

Wie gefährlich Diarrhöen werden können, kann man an der großen Sterblichkeitszahl der kleinen Kinder ermessen, welche an Brechruhr und Diarrhöe jährlich sterben, sowie an den Todesfällen bei Ruhr und Cholera.

Nach Diarrhöen tritt meist eine Erschlaffung in der Verdauung ein, die gefährlich werden kann. Kindern gebe man dagegen meist Suppen von Gerstenschleim, Reis, Mehl, kräftige Fleischbrühen mit Einlagen von gebratenem Fleisch, gerösteter Semmel, Tapioka, Reis, Gries, Graupe; entölten Kakao, in Milch oder Wasser gekocht, wenig gesüßt, Zwieback statt jedes anderen Brotes. Erwachsenen außer den genannten Speisen schwarzen Tee mit Rum oder Rotwein, als kaltes Getränk Mandelmilch (Orgeade), Reis und Brotwasser. Von Fleisch, besonders gebratenes Rindfleisch, Beefsteak, Hühner und Tauben, dagegen ist Kalbfleisch und Kalbfleischbrühe zu vermeiden.

5. Diät bei chronischer Neigung zur Diarrhöe.

Man vermeide alle rohen und gekochten Früchte, Kaffee, schwer verdauliche Speisen und blähende Gemüse. 1. Frühstück: Eichelkakao mit Zwieback. 2. Frühstück: Beefsteak mit Rotwein. Mittag: Gute Fleischbrühe mit Reis. Gebratene Tauben, Hühner oder Wild, auch Rindfleisch. Nudeln, Hirse oder Maispolenta. Rotwein. Nachmittag: Schwarzer Tee mit Saccharin und Zwieback. Abend: Hafer- oder Gerstenschleimsuppe, eine Eierspeise mit Rotwein.

6. Diät für solche, die schwer verdauen und an Verstopfung leiden.

Oft ist eine fehlerhafte Zusammensetzung der Speisen die einzige Ursache dieser Beschwerden. Es wird daher ganz besonders darauf zu achten sein, daß die am trägen Stuhl Leidenden nur leicht verdauliche Speisen essen, die so wenig Ballast als möglich geben. Hierhin gehören Suppen, besonders Obstsuppen, gebratenes Fleisch von jungen Tieren. Als Gemüse werden Hülsenfrüchte und Kartoffeln zu vermeiden sein, dagegen gebe man täglich Wurzelgemüse, wie Mohrrüben, Spargel, ferner Kohlsprossen, Blumenkohl, Spinat, namentlich aber Kompott von frischen und getrockneten Früchten, sowie auch säuerliches rohes Obst.

Als Getränke eignen sich leichtes, gutes Bier und leichter Weißwein. Sind Abführmittel notwendig, so verderbe man nicht den Magen durch Latwerge und Rizinusöl, sondern gewöhne sich an ein abführendes Mineralwasser, in kleinen Quantitäten eine Stunde vor dem Frühstück genossen und darauf Bewegung, möglichst im Freien.

Als Frühstückstrank filtrierter Kaffee mit Milch und Graham- oder Kleienbrot, das bei solchen Leidenden vor jedem anderen Brot vorzuziehen ist. Will man statt des Kaffees abends Tee trinken, so darf er keinen Zusatz von Rum haben, wie überhaupt alle alkoholartigen Getränke zu vermeiden sind; auch darf der Tee nicht

länger als 4—5 Minuten ziehen, da sich sonst Gerbstoff bildet, der das Übel vermehrt. Sehr zu empfehlen ist die Butter, welche die Verdauung befördern hilft.

7. Diät für Blutarme, für Bleichsüchtige, Nervenschwache und für Genesende.

Bei diesen Zuständen handelt es sich darum, durch angemessene Speisen und deren Zusammensetzung das Blut zu verbessern, ihm mehr Eiweiß und Salze zuzuführen, ohne daß die Verdauung darunter leidet, und ohne daß die Nerven zu sehr gereizt werden.

Als Frühtrank gebe man Chokolade oder entölten Kakao mit Milch und Weißbrot, zum zweiten Frühstück ein Ei und Weißbrot, mit einem Likörgläschen alten Tokayer. Zum Mittag kräftige, aber entfettete Fleischbrühe mit Fleischeinlagen oder eingeschlagenen Eiern, alle Fleischarten mit reichem Blutgehalt, also Beefsteaks, Rostbeefs, Hammelbraten ohne das Fett, Wildbraten und Geflügel, besonders Tauben. Gemüse, denen man die blähenden Eigenschaften durch das zweckentsprechende Kochen genommen hat, wenig Kartoffeln, viel Spinat, Mohrrüben, Spargel, Schoten, Blumenkohl. Salate sind wegen ihrer blähenden Eigenschaften und der Säure zu vermeiden, wie überhaupt alles Sauere und frisches Brot. Als Getränk ist Rotwein mit Wasser zu empfehlen. Auch ist Sanatogen für solche Leidende ein vorzügliches Nährmittel.

8. Diät für Vollblütige uni solche, die an Kopfkongestionen und Schwindel leiden und bei denen ein Schlag leicht zu befürchten ist.

Zu vermeiden ist zu viel und zu üppig zu essen, sowie alles, was den Blutandrang vermehrt und es in Wallung bringt. Dr. Wiel empfiehlt hier besonders den Vegetarismus. Statt des Kaffees werde des Morgens Milch und Wasser und ein Zwieback genossen. Zum zweiten Frühstück Früchte mit Weißbrot.

Zum Mittag eine Wasser-, Obst- oder Milchsuppe, auch schwache Fleischbrühe mit Suppenkräutern und Gemüseeinlagen der Mehlfrüchten, Kalbfleisch oder junges Geflügel gedämpft, alles Fleisch mit weißer Faser, mehr gedämpft als in Fett gebraten. Von Gemüse: Spargel, Spinat, Kohl und Kraut, Rüben, kurz alles außer Hülsenfrüchten und Kartoffeln, welche Atmungsbeschwerden machen können. Salate von frischen Blättern, von Fischen und und Fleisch. Alle Obstarten, doch Schalenobst weniger als Beeren- und Kernobst.

Zum Abend sind Fische zu empfehlen, nur nicht fette Aale.

Zu vermeiden ist jedes alkoholartige Getränk.

9. Diät für Magere.

Viel Milch, Chokolade, mehlreiche Suppen, fettes Fleisch, Eierspeisen, fette Käse und Mehlspeisen.

10. Diät für Fettleibige.

Dieselben müssen sich aller Kohlenhydrate oder Fettbildner enthalten, dürfen also nichts genießen, was Stärkemehl und Zucker enthält. Sie dürfen nur wenig Getränke und solche niemals zusammen mit den Speisen nehmen, z. B. 1. Frühstück: Schwarzer Tee mit 1 Saccharintablette, 1 Ei, 1 gerösteter Saccharinzwieback. 2. Frühstück: 1 Beefsteak, $1/2$ Stunde später 1 Glas Rotwein. Mittag: Keine Suppe. Gebratenes Fleisch. Gemüse. Salat. Fruchtcreme mit Mandel- oder Nußbrot.

Vesper: Schwarzer Kaffee und 1 gerösteter Zwieback. Abend: Fisch, kalter oder warmer Braten, Eier und ein wenig Grahambrot. 1 Stunde später Tee oder Rotwein.

11. Für Wöchnerinnen.

Für die ersten drei Tage genügen Wassersuppen. Stillt die Mutter selbst, so geht man zu Hafergrütze, Milchmehlsuppen und Milchmehlspeisen über, während man bei nicht Stillenden noch einige Tage alles vermeidet, was die Milchbildung befördern könnte. Nach 6 Tagen gibt man Hühnerbrühe mit Reis, Gries, schleimig gekochte Graupen, Eiereinlagen, Tapioka und geröstete Semmel. Nach 8 Tagen kommt einmal des Tags gebratenes oder gedämpftes Kalbfleisch, Geflügel, Kalbsmilch usw., so wie als Gemüse Mohrrüben, Spargel, junge Schotenerbsen. Nach acht Tagen ist auch der Frühkaffee mit viel Milch und Zucker gestattet, oder Kakao in Milch gekocht. Wo sich Verstopfung zeigt, ist Kompott von Äpfeln empfehlenswert. Des Abends gebe man leichte Eiermehlspeisen, Reis- oder Griesbrei oder schwarzen Tee (Souchon) mit Milch und Zwieback. Die stillende Wöchnerin kann vom vierzehnten Tage ihrer Entbindung an beginnen, täglich 1 Gläschen malzreiches, gut gegorenes Bier zu trinken, und bringe es später während der Stillzeit bis auf eine Flasche. Die Milchvermehrung wird durch milchbildende Suppen unterstützt, wie Hafer- und Gerstenschleimsuppe.

12. Diät für Magenleidende

festzustellen ist sehr schwer, da die Ursache eine zu verschiedene, man daher genau darauf zu achten hat, was leicht und was schwer verdaut wird. Jedenfalls sind hier nur milde, reizlose Speisen anzuwenden und Sauce, Fett und scharfes Gewürz zu vermeiden, auch die bei Magenleiden so beliebten bitteren Liköre sollten mit größerer Vorsicht genossen werden. Frisches, warmes Gebäck, Kartoffeln und schwer verdauliche Mehlspeisen, Hülsenfrüchte und blähende Gemüse sind hier streng zu verbieten.

Braucht man eine Milchkur gegen Magenleiden, so vermeide man das „zu viel“ und das zu schnelle Trinken. Im übrigen können wir bei Magenleiden keinen Führer wärmer empfehlen, als der Dr. Wiels Tisch für Magenkranke.

13. Diät für Fieberkranke.

Den Durst der Kranken zu stillen, ist gutes, frisches Trinkwasser, in kleinen Portionen genossen, das beste Getränk. Zuträglich sind auch mildsäuerliche Limonaden, z. B. Obstlimonade und alkoholfreier Apfelwein. Auch kalter, schwarzer Teeaufguß ist zu empfehlen. Essen muß man niemals aufdrängen, denn es würde, widerwillig genossen, nicht den Kranken, sondern die Krankheit nähren. Hat der Kranke Gelüste auf verbotene Speisen, so darf man diesen unter keiner Bedingung nachgeben, überhaupt ist Fasten in den ersten Tagen die beste Unterstützung des normalen Verlaufs der Krankheit. Suppen sind während des Fiebers die einzige passende Nahrung, aber nicht solche, die mehlreich sind, da beim Fieber die Speichelabsonderung mangelhaft ist und der Speichel zur Verdauung des Stärkemehls beiträgt. Wasser- und Obstsuppen, sowie Fleischkraftbrühe in kleinen Portionen sind zu empfehlen. Wenn das Fieber nachläßt, gebe man etwas gedämpftes Kalbfleisch, Kompott von Äpfeln oder Pflaumen, mageres Pökelfleisch oder kalte gepökelte Zunge auf geröstete Semmelscheiben. Wenn der Appetit wieder rege wird, schreite man nur allmählich zur kräftig nährenden Kost über: Fleischsuppen mit Fleischeinlagen, Fische und gedämpftes Fleisch, Eier- und Mehlspeisen, Kompott und Früchte usw.

14. Diät bei Entzündungen.

Man vermeide alle gesalzenen und sauren Speisen, alle Gewürze, ätherischen Öle und erhitzenden Getränke.

15. Diät bei Maserkranken.

So lange das Fieber anhält, gilt der Speisezettel für Fieberkranke; tritt Halsentzündung zu, so gibt man Lindenblüten- oder Wollblumentee oder Päonienblütentee in kleinen Portionen zu trinken und zu gurgeln. Auch läßt man einmal am Tage Salzdämpfe einatmen. Das Frühstück bestehe aus Milch und Selterwasser, das Mittagbrot aus einer Wassersuppe und Kompott, später Fleischbrühe, die Vesper aus Tee und Zwieback, das Abendbrot aus Griesbrei, später aus einem weichen Ei. Fruchtlimonaden sind erlaubt.

16. Diät für Scharlachfieberkranke.

Der Patient wird wie der Fieberkranke gehalten. Später bekommt er dreimal am Tag: Fleischbrühe, zweimal Milchsuppe in der Zwischenzeit, Kompott von sämtlichen Früchten. Man lasse oft mit Rotwein gurgeln.

Tritt brandige Halsentzündung zu oder tritt Diphtheritis selbständig auf, so lasse man alle 10 Minuten abwechselnd mit Stärkewasser, Rotwein, Päonienblütentee, Kalichloricum gurgeln, man flöße, wenn es der Zustand des Kranken erlaubt, ihm teelöffel- oder schluckweise Kraftbrühe und Rotwein ein, damit die Kräfte nicht zu sehr abnehmen. Zitronensaft ist teelöffelweise zu nehmen.

17. Diät für Zuckerkranke.

Es ist alles zu vermeiden, was Zucker enthält oder bildet, dagegen Albuminate und viel tierisches oder Pflanzenfett zu genießen. 1. Frühstück: Eine Tasse Tee oder Kaffee mit fetter Sahne und eine Saccharintablette, dazu 1 Scheibe Graham- oder Diabetesbrot. 2. Frühstück: 1 Beefsteak und 1 Glas Rotwein. Mittag: Gute Fleischbrühe mit Eieinlage oder Obstsuppe mit Saccharin gesüßt. Von Gemüsen nur: Spargel, grüne Bohnen, Artischocken, Spinat, Blumenkohl und bei guter Verdauung auch andere Kohlarten, fettgekocht und mit Saccharin gesüßt. (Siehe Rezepte): Gebratenes oder gedämpftes Fleisch mit Salat oder Kompott (s. Rezepte), Eierspeisen oder Gebäck mit Saccharin, Obst. Nachmittag: Guten Kaffee mit fetter Sahne und 1 Saccharintablette, dazu 1 Karlsbader Mohn-, Nuß- oder Mandelbrot (s. Rezept). Abend: Fische oder Eier, Sardines à l'huile, Kotelette oder ein anderes Fleischgericht. Dazu Tee, Wein oder einen Sauerbrunnen.

18. Diät für Lungenkranke

und für solche, die an Bronchialkrankheiten leiden. Nach dem Aufstehen trinkt der Kranke Selterwasser mit Milch warm, oder das ihm verordnete Mineralwasser. Frühstück: warme Milch mit Zwieback oder Roggenmehlsuppe, 2. Frühstück: Ei, Schinken, warme Milch- und Weißbrot. Mittags sind dieselben Speisen zu geben und zu vermeiden wie bei Skrophulösen. Abends eine Fleischbrühe und ein weiches Ei. In der Zwischenzeit ist gegen den Durst lauwarmer Brusttee (Dr. Wegscheiders Brusttee) zu trinken, der überhaupt Vorzügliches bei jedem Katarrh leistet, wenn er teelöffelweise alle Viertelstunden genommen wird. Auch sind roher Speck, Schinken, Heringsmilch und Sardellen bei diesen Kranken zu empfehlen.

19. Gichtleidenden

ist folgende Diät zu empfehlen: Alle leimstoff- und gallertähnlichen Speisen wie Kalbfleisch in allen Formen, Fische, Gelees, Schnecken, Austern, Muscheln, Kräutersuppen, junges Geflügel, süßes Obst, reichliches Wassertrinken.

Zu vermeiden sind schwere Fleischsorten, saure Früchte, alle Speisen, die mehlreich sind, Kaffee und Chokolade und jedes alkoholartige Getränk, also Bier, Wein, Branntwein.

20. Eine ähnliche Diät gilt für solche, die an Harnstein oder Harnbeschwerden leiden.

Die Wahl der Speisen muß der Arzt je nach dem chemischen Befund des Steines oder der Harnsäure bestimmen. Die Diät für Hämorrhoidalleidende ist fast dieselbe, wie die bei Vollblütigen. Man muß einer Überfüllung der Unterleibsgefäße vorbeugen, sowie der Anschwellung der Leber und der Trägheit des Stuhls.

Tritt Wassersucht ein, so muß man milde, harntreibende Suppen und Getränke geben, wie Mandelmilch, Hanfsamenmilch, schleimige Suppen von Hafer- und Gerstenschleim, Wachholderbeerentee, Weißwein mit Wasser, dreimal am Tage muß der Kranke kräftige, gebratene Fleischspeisen erhalten, welche die Blutmischung bessern sollen.

21. Diät für Blatterkranke.

Der große Verlust von Säften, der bei dieser Krankheit eintritt und der durch die massenhaften Ausscheidungen aus der Haut zu erklären ist, muß durch den Genuß kräftigender Speisen ausgeglichen werden. Nach 12tägigen, durch das Fieber und die Appetitlosigkeit bedingtem Fasten, gebe man mindestens einmal am Tage Fleischbrühe, gebratenes Geflügel und Apfelbrei. Im übrigen kann die Diät wie bei Blutarmen eintreten, sobald das Fieber vorüber ist. Die Hauptnahrung bei all diesen Kranken ist gute, reine Luft. Daher sorge die Pflegerin, daß das Krankenzimmer täglich gelüftet, jeder Schmutz und Auswurfsstoff, sowie unreine Wäsche sofort entfernt werde und daß man bei ansteckenden Krankheiten mit 5% Karbolwasser die Stube sprengt.

22. Diät für gelähmte Kranke

Die Ernährung geschehe, soweit nicht der Arzt besondere Vorschriften gegeben hat, so, daß bei selbstverständlicher guter Beschaffenheit aller Speisen immer nur kleine Portionen gegeben werden. Denn da der beständig fieberlos im Bett liegende Kranke fast gar keinen Kräfteverbrauch hat, ist das Bedürfnis zur Nahrungsaufnahme geringer. Besonders hat diese Verminderung bei der Fleischkost einzutreten, während Erquickungs- und stärkende Mittel in größerer Menge als bei anderen Kranken gegeben werden können. Besonders zuträglich und beliebt sind leicht verdauliche, nicht zu fette Mehlspeisen (Reis-, Gries-, Hirsebrei) mit gekochtem Obst oder eingemachten Früchten, bezw. Fruchtsäften. Hülsenfrüchte sind möglichst zu vermeiden, auch Kartoffeln und blähende Gemüse dürfen nur in kleinen Mengen gegeben werden. Die Art und der Sitz der Krankheit, sowie die Eigentümlichkeit des Kranken sind natürlich für Zulassung und Verbot von Speisen entscheidend; doch gilt als Hauptregel, daß alles, was die Verdauung aufhält, sowie alles, was dieselbe unnötig beschleunigt, bei der Auswahl der Speisen und Getränke vermieden werden muß, da schon jede anhaltende

Verstopfung, noch mehr aber jeder durch Diätfehler herbeigeführte Durchfall solche Kranke höchst unangenehm berührt und die Abwartung ungemein erschwert.

23. Diät für Augenkranke.

Die Nahrung sei für Augenkranke bei akuten entzündlichen Prozessen, wie bei Entzündungen auch anderer Organe, eine einfache, reizlose, mäßig nährende. Alle schwer verdaulichen oder stark gewürzten Speisen, alle erregenden Getränke sind zu meiden. Operierte sollen außerdem in den ersten Tagen alles in flüssiger oder dünn breiiger Form genießen, weil stärkere Kaubewegungen nachteilig wirken. Bei chronischen Augenleiden ist, abgesehen von den Fällen, in welchen Allgemeinerkrankungen: Skrophulose u. dergl. mehr besondere Vorschriften erheischen, ein nachteiliger Einfluß der Nahrung nur dann zu befürchten, wenn sie die Verdauung und Blutbereitung beeinträchtigt oder Blutandrang zum Kopfe herbeiführt.

Anhang.

Das Tranchieren, Zerschneiden und Zerlegen.

Das Tranchieren ist von jeher als eine Kunst betrachtet worden, die größere Übung erfordert, und die in der Geschichte der Kochkunst und Gastronomie eine große Rolle spielt. Die Römer hatten bei ihren Gastmählern besondere Vorschneider, die das Fleisch nach dem Takte der Flötenspieler und nach allen Regeln der Kunst, schnell und anmutig in ihren Bewegungen, geschickt zerlegen mußten. Bis die Gallier unter römische Herrschaft kamen, verstanden sie von der Kunst des Tranchierens nichts, rissen vielmehr das Fleisch auseinander oder jeder schnitt sich das möglichst beste Stück ab. Erst im 5. Jahrhundert nahmen sie die feinen Sitten bei Tafel von den Römern an, allmählich beschränkte man sich nicht darauf, die Diener und Sklaven tranchieren zu lassen, sondern jeder Ritter setzte eine Ehre darein, tranchieren zu können, bis an den Fürstenhöfen das Amt eines Vorschneiders, der zugleich die Speisen vorkosten mußte (da oft Intriguen und Vergiftungen vorkamen), zu einem der angesehensten Ehrenämter erhoben wurde. An den französischen Höfen hießen diese Vorschneider, die Grafen und Fürsten waren, Sénéchal, in Deutschland, wo sich auch die Sitte einbürgerte, Truchseß oder Oberküchenmeister. Die deutschen Kaiser erhoben diesen Posten zu einer erblichen Würde, die es freilich mit sich brachte, daß der Truchseß das eigentliche Vorschneiden den Unterbeamten überließen und nur die Speisen auftrug, die für den Kaiser oder König bestimmt waren.

In England ist jeder junge Mann aus guter Familie bemüht, die Tranchierkunst zu erlernen und zu üben, man erweist einem Gaste eine Ehre, wenn man ihn tranchieren läßt und findet Herren, die es mit solcher Gewandtheit tun, daß sie große Geflügel auf der Gabel in freier Luft halten und Stücken davon schneiden, während sie noch eine lebhafte, witzige Unterhaltung führen.

Jetzt ist es fast allgemein in die Hand der Köche und Köchinnen gegeben, in der Küche die Speisen anzurichten, ehe sie zur Tafel kommen und die Kunst besteht dann darin, die Braten wieder so zusammenzustellen, daß sie möglichst das Aussehen des unzerteilten Ganzen haben und darauf zu achten, daß so wenig Saft wie möglich verloren geht und daß die Stücke bequem fortzunehmen sind, ohne aneinander zu hangen.

Jede Hausfrau, die ja meist selbst bei Tisch tranchiert oder ihre Köchin dazu anlernen muß, sollte diese Kunst erlernen, die Ähnlichkeit mit dem Sezieren hat. Sie muß lernen das Messer gut ansetzen, die Gabel kräftig einzuspicken, die Gelenke zu treffen und geschickt zu durchschneiden und appetitlich die Stücke zu zerlegen und auf die Schüssel zu ordnen, so daß das Ökonomische berücksichtigt wird, nämlich nicht zu große Stücke, Verteilung derselben unter die Tischgenossen, daß jeder ein möglichst gutes Stück, nicht nur einige die bevorzugten erhalten. Notwendig zum Tranchieren braucht man einen runden, sauberen **Holzteller** mit Rand, groß wie eine Schüssel, eine große dreizackige **Fleischgabel**, ein langes, sehr gutes, biegsames, **spitzes Tranchiermesser** und eine **Tranchierschere** (wie die Konservenschere, welche beim Zerlegen der Gelenke sehr gute Dienste leistet).

Grundregel ist: **Die Fasern des Fleisches quer durch, niemals der Länge nach zu schneiden.**

Bei größeren Diners kommen die Speisen gewöhnlich schon zerlegt auf den Tisch, da es nur so möglich ist, die einzelnen Schüsseln geschmackvoll zu garnieren, auch dadurch die großen Pausen, welche das Tranchieren bei Tische verursachen würde vermieden werden.

Das Decken der Gasttafel.

Obgleich dieses nicht gerade in das Gebiet der Küche gehört, sei es hier kurz skiziert, denn wenn Verstöße bei der Tafel vorkommen oder Ungeschicklichkeiten im Bedienen der Speisenden, hat niemand mehr Unannehmlichkeit als die Hausfrau. Diese muß ihren Leuten von vornherein gute Anleitung hierin geben. Auch für die täglichen Mahlzeiten muß man auf eine wohlgeordnete Tafel und gutes Bedienen und Anrichten halten, dann wird man keine Unannehmlichkeit haben, wenn Gesellschaft kommt.

Als Speisetisch bedient man sich jetzt häufig der sogenannten Ausziehtische, die man beliebig von 8—30 Kuverts vergrößern kann. Wo man dieselben nicht hat, oder bei einer noch größeren Personenzahl, setzt man mehrere Tische von gleicher Höhe und Breite fest nebeneinander in eine Reihe, oder, wenn das Speisezimmer nicht lang genug ist, in Hufeisenform. Als Maßstab für die Länge der Tafel rechnet man gewöhnlich reichlich zwei Fuß auf jede Person. Nachdem der Tisch mit einem oder mehreren zueinander passenden Tischtüchern, die jedoch an den Seiten tief herabhängen müssen, bedeckt ist, setzt man in die Mitte der Tafel einen Aufsatz, eine Blumenvase, oder bei einem Familienfeste auch wohl einen Baumkuchen oder eine Torte und in gleicher Linie, der Länge der Tafel nach, die Schalen oder Körbe mit Früchten, mit dem Dessert (Nachessen) und die Kompottieren. Für jed Person setzt man einen flachen Teller fast dicht an den Rand der Tafel, gleichmäßieg voneinander entfernt. Messer und Gabel kommen auf silbernen oder kristallenen Messerbänkchen rechts von dem Teller, ebenso dicht daneben der Eßlöffel zu liegen. Auf die Teller legt man die hübsch gebrochenen Servietten, sowie ein Milchbrot. Hinter jeden Teller stellt man ein Wasser-, ein weißes und ein grünes Weinglas. Die Wasser-, sowie auch die Weinkaraffen, oder wo man letztere nicht hat, die Weinflaschen, werden auf silbernen oder plattierten Untersätzen, je nach der Personenzahl auf die Tafel verteilt. Ebenso müssen Salz- und Pfeffernäpfchen in gleichmäßigen Zwischenräumen aufgesetzt werden, so daß sie jeder Gast leicht erreichen kann, ohne seine Nachbaren zu belästigen. Auch eine oder mehrere Gestelle für Essig, Öl, sowie Brotkörbe und Zuckerschalen müssen sich auf der Tafel befinden. Nachdem so der Tisch fertig gedeckt ist, stellt man zu jedem Kuvert einen Stuhl.

Speisereihenfolge bei Gastmählern.

Ein feines Diner (Mittagmahlzeit).

Erster Gang: Zweierlei Suppen, eine klare und eine gebundene. Zweiter Gang: Die kalten Hors d'oeuvres (Austern, Kaviar usw.). Dritter Gang: Warme Hors d'oeuvres*) (kleine Pasteten, Croquets). Vierter Gang: Die Fische, welche in der Regel in ganzer Gestalt aufgegeben werden. Fünfter Gang: Die großen Fleischstücke

*) Die Hors d'oeuvres, welche in warme und kalte zerfallen, werden gleich nach der Suppe gegeben. Da sie mehr dazu bestimmt sind, die Eßlust hervorzurufen, als dieselbe zu befriedigen, so dürfen sie nicht zu stark angerichtet werden, sondern müssen sich durch einen pikanten Geschmack und durch ein gefälliges Äußere auszeichnen, um ihrem Zwecke zu entsprechen.

mit Garnitur und Sauce. Sechster Gang: Die Gemüse mit warmen Beilagen. Siebenter Gang: Frikassee oder Ragout. Achter Gang: Die Braten (Wild und Geflügel) mit dem Salat. Neunter Gang: Die warmen Mehlspeisen. Zehnter Gang: Feine Kompotts. Elfter Gang: Gefrorenes. Zuletzt folgt das Dessert.

Ein einfacheres Diner (Mittagmahlzeit).

Haben wir oben elf Gänge zu einem feinen Festessen aufgestellt, so würden zu einem einfacheren folgende Schüsseln hinreichen: 1. Suppe. 2. Warmes Hors d'oeuvres. 3. Fisch. 4. Gedämpftes Fleisch. 5. Gemüse mit Beilage. 6. Geflügel. 7. Kompott. 8. Torten oder Gefrorenes. 9. Obst.

Ein großes Souper.

1. Bouillon in Tassen. 2. Austern oder Muscheln. 3. Fische. 4. Leichte Gemüse mit Beilagen. 5. Braten mit Salat und Kompott. 6. Mehlspeise, warm oder kalt. 7. Gebackenes oder Gefrorenes. Dessert.

Man vereinfacht obigen Küchenzettel, indem man die Gemüse fortläßt. Als Dessert gibt man eine Schüssel mit Käse, Pumpernickel, Radieschen usw., dann Früchte.

Ein kleines Souper.

Bei einer kleinen Abend- oder Spielgesellschaft gibt man nur: 1. Fisch, ganz oder in Stücken. 2. Braten mit Kompotts und Salat. 3. Eine Mehlspeise (warme oder kalte) oder Gefrornes, Obst.

Ein Büffet.

Zu einem großen Büffet wären etwa folgende Schüsseln kalt aufzusetzen: 1. Kalte Braten. 2. Schinken oder Pökelzunge. 3. Fische mit Remouladensauce. 4. Heringssalat. 5. Mayonnaise von Hummern. 6. Kalte Pasteten. 7. Kalte Mehlspeisen. 8. Cremes oder Gelees. 9. Kompott.

Indem man obige Beispiele zum Vorbild nimmt, wird man mit Hilfe des Inhaltsverzeichnisses leicht jeden Küchenzettel zusammensetzen können, jedoch muß man auf die in der Jahreszeit vorhandenen Erzeugnisse Rücksicht nehmen.

Von den Getränken bei festlichen Gelegenheiten sagen wir nur so viel: Zur Suppe wird von Weinen Malaga, Portwein, Sherry und Tokayer, auch griechische feine Weine, in kleine Gläser gegossen, herumgereicht, dann feine Rhein- und französische Weiß- und Rotweine. Zuletzt Champagner. Nach Tisch echtes Bier. Bei freundschaftlichen Bewirtungen steht nur Weiß- und Rotwein oder Bier auf dem Tisch, oder nur letzteres und Selterswasser, das nie fehlen darf. Nachdem die Schädlichkeiten des Alkohols immer mehr erkannt werden, sollte man die Trinksitten einschränken und die alkoholfreien Weine sollten bevorzugt werden.

Gabelfrühstück auf englische Art (Lunch).

hat meist kaltes Büffet, als Austern, Kanapees oder russische Brötchen, Bouillon Kaltes Fleisch oder warme Kotelettes, Beefsteaks, Fische, Mixed-pickles, Wein.

Russisches Gabelfrühstück.

Russische Brötchen, Austern, geräucherte, gesalzene und gebackene Fische, geräucherte Fleisch- und Wurstarten, Sülze und Fleisch in Aspik, Pasteten, kalte Speisen, Käse, Obst und die feinsten Liköre und Weine.

Hochzeitsfrühstück.

Folgende Gänge auf einem Büffet aufgestellt: Bouillon in Tassen mit Pastetchen. Daneben Chokolade mit allerlei feinen Kuchen, Ragoût fin en coquilles. Fischgeleespeisen und Pasteten, russische Brötchen mit Lachs, Sardellen, Eiern, Kaviar, Zunge usw., Torten und Weingelee. Backwerk, Eis, Konfekt, Obst. Die feinsten Weiß- und Rotweine und Sorbet oder Eispunsch.

Französisches Gabelfrühstück.

Auf dem Büffet stehen: Russische Brötchen, mariniert Fische, Bunte Salats usw., warme Fische und Braten, gestürzte kalte Cremespeisen, kleines Backwerk, Käse, Butter, Brot und die Früchte. Als Getränke reicht man Bouillon, Chokolade, Kaffee, Chaudeaux und feine Weine.

Jagdfrühstück.

Kommt eine Hausfrau in die Lage, ein solches zu bereiten und es soll im Freien genossen werden, so hat sie zu sorgen, daß alles vorher auch geschnitten und vorbereitet sei, um es appetitlich im Walde auf ausgebreitetem Tischtuch aufzugeben. Brot, Butter, Käse, außerdem geschnittene Schwarzbrot- und Weißbrotschnitte mit Anchovis- oder Sardellenbutter und allerlei Fleischauflagen, kalte Pasteten, harte Eier und Kuchen. Man vergesse nicht Salz, Pfeffer, Senf oder Meerrettich, sorgfältig verpackt, mitzugeben, auch sorge man für gutes Getränk. Wird das Frühstück in einem Jagdhaus eingenommen, so besteht es aus reichlichen kalten und warmen Speisen, wie jedes Gabelfrühstück und als Getränke, außer Wein oder Likör, Bouillon, Warmbier und Weinsuppe.

Damenkaffee.

Kaffee und Chokolade mit Schlagsahne, dazu feinen Kaffee- und Spritzkuchen, Süster usw. — Kalte Cremes und Geleespeisen mit süßem Wein, belegtes Butterbrötchen. — Obstkuchen mit Rheinwein oder Eis, dann Obst.

Damentee.

Tee mit Schlagsahne und Rum, Teekuchen und Wiener Butterbrötchen (12 dünne Scheiben übereinander in dünne Blätter geschnitten). Russische Brötchen mit Kaviar, Lachs, Sardellen, Sardellenbutter, Wurst, Fleisch, Käse, Nesselrode oder Eisspeise, Torte, Bowle, Früchte mit Konfekt, oder Südfrüchte.

Hammelkeule wie Wild mit Pilzen.

Kartoffelcroquettes in Birnform.

Hammelkeule mit geschmorten Kartoffeln.

Kalbskoteletts mit jungen Erbsen.

Hammelkoteletts.

Lammbraten mit Kartoffelschlangen.

Gebratene Rebhühner mit Hacksel bestrichenen Weißbrotschnitten.

Rebhühner mit Speck und Weinblättern.

Kaltes Roastbeef.

Spinat mit Eiern und geröstetem Brot.

Gefüllte Tomaten.

Mayonnaise von Kapaun.

Gebratene Gans.

Junge Tauben mit Champignons.

Schüsseln für die Festtafel.

Speisezettel
für Hausmannskost, höhere Ansprüche und die Festtafel.

Januar.

Hausmannskost.

Weiße Hühnersuppe.
Roastbeef mit Makkaroni.
Zitronenpudding.

Fleischbrühe mit Reis.
Hecht mit Spreewaldsauce.
Junge Hühner.

Polnische Suppe.
Spinat mit gebackenen Eiern.
Geschmortes Hammelblatt.

Grünkernsuppe.
Königsberger Klops.
Gefüllte Krapfen.

Französische Suppe.
Bratzander mit Kartoffelsalat.
Rinderrippe.

Weiße Bohnensuppe.
Kotelettes mit Blumenkohl.
Pumpernickel mit Schlagsahne.

Tapiokasuppe.
Rinderbrust mit Mischgemüse.
Hasenbraten.

Kalbfleischsuppe.
Schweinsnierchen, pikant.
Beefsteak mit Salat.

Brühsuppe mit Ravioli.
Zunge mit Ragout.
Vanillencreme.

Schokoladensuppe.
Schüsselpastete.
Kalbsbrust mit Ringäpfeln.

Für höhere Ansprüche.

Hühnercreme-Suppe.
Hecht mit Petersilienbutter.
Tournedos mit Steinpilzen.
Hasenbraten mit Salat.
Butter und Käse.

Zu einem häuslichen Feste.

Haselhuhnsuppe.
Steinbutt mit Krebssauce.
Schinken in Burgunder.
Gänseleberaspik mit Trüffeln.
Rehrücken.
Endiviensalat.
Vanilleeis mit Johannisbeeren gefüllt.
Käsestangen.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Petersburger Kraftbrühe.
Becherkrustchen nach Medici.
Forellen, blau, mit frischer Butter.
Hammelrücken, schwedisch.
Kalter Trüffelauflauf.
Französische Masthühner.
Aprikosenkompott.
Fenchelwurzeln mit Jus.
Ananasreis à la Condé.
Erdbeereis.
Käsestangen.

Februar.

Hausmannskost.

Klare Griessuppe.
Hammelbrust mit Rüben.
Sächsischer Auflauf.

Blumenkohlsuppe.
Kalbsfricandeau mit Tomaten.
Bohnensalat.

Fleischbrühe mit Butternocken.
Suppenfleisch mit Pilzsauce.
Semmelpudding.

Schottische Fischsuppe.
Huhn mit Reis.
Weingelee.

Nudelsuppe.
Saucischen mit Sauerkohl.
Schneehühner mit Kompott.

Wildsuppe.
Rindfleisch, kalt, à la vinaigrette.
Kapaunbraten.

Erbsensuppe.
Schinken mit Makkaroni.
Gespickter Hecht.

Kohlsuppe.
Falscher Hase mit Krautsalat.
Dampfnudeln.

Suppe mit Eierstich.
Rindsgoulasch.
Quarkspitzen.

Kartoffelsuppe.
Fischpastetchen.
Schweinskeule.

Für höhere Ansprüche.

Crecy-Suppe.
Hammelrippchen mit Rosenkohl.
Lachsforelle mit italienischer Sauce.
Kapaun. Kompott. Salat.
Apfelsinencreme.

Zu einem häuslichen Feste.

Herzogin-Suppe.
Pastetchen mit braunem Ragout.
Kalbskeule mit Rahmsauce, mit verschiedenen Gemüsen umlegt
Rehfilets mit Oliven.
Fasanen. Kompott. Salat.
Ananas-Halbeis.
Käseschüssel.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Beluga-Kaviar.
Schildkrötensuppe in Tassen.
Seezungen mit Austernragout.
Gedünstete Pute mit Maronen und Pilzen.
Hummer auf moderne Art.
Lammrücken. Kompott. Salat.
Gefüllte Artischockenböden.
Warme Mandarinenspeise.
Japanisches Eis.
Käseschnittchen.

März.

Hausmannskost.

Bouillon mit Salzstangen
Frikassee von Huhn.
Mohntörtchen.

Fadennudelsuppe.
Rindfleisch mit Picklessauce.
Italienische Tauben.

Hechtsuppe.
Gehackte Kalbskotelettes mit sauren Bohnen.
Mondaminspeise.

Selleriesuppe.
Französisches Hammelragout.
Reispudding.

Sulakoffsuppe.
Karpfen blau.
Schmorbraten.

Bouillonsuppe mit Reisklößchen.
Husarenbraten, polnisch.
Haselnußcreme.

Brotsuppe.
Bierwurst mit Duchessekartoffeln.
Kalbsfricandeau.

Weinsagosuppe.
Rinderfilet mit Schwarzwurzeln.
Kastanienspeise.

Hirsesuppe.
Lachs mit Genfer Sauce.
Gerollte Lammschultern.

Bouillon mit Käsebiskuit.
Schweinsleber-Pain.
Schokoladencreme.

Für höhere Ansprüche.

Grünerbsensuppe.
Aal auf holländische Art.
Kalbsrücken mit Bechamel-Sauce.
Fasanen. Kompott. Salat.
Nachtisch.

Zu einem häuslichen Feste.

Suppe St. Germain.
Geschmortes Rindsstück auf Moskauer Art.
Zander à la normande.
Glacierte Kalbsmilch mit Schoten.
Birkhühner.
Fürst Pückler-Eis.
Chester-Cakes.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Austern.
Kraftbrühe Celestine.
Kabeljau nach Navarin.
Rehviertel, vlämisch umlegt.
Lammschnitzel mit Lebermus.
Schinkenkotelettes mit Champignons.
Poularde. Kompott. Salat.
Kardonen mit Mark.
Orangenkuchen.
Käse und Butter.

April.

Brühsuppe mit Eiergräupchen.
Boeuf à la mode.
Quarknudeln.

Dänische Reissuppe.
Gespickter Zander mit Sardellensauce.
Polnischer Braten.

Bouillonsuppe mit Semmelklößchen.
Kalbsbrisoletten mit Kraut.
Pökelkeule.

Hagebuttensuppe.
Saftbraten.
Griesschmarrn.

Zerfahrene Suppe.
Hecht mit Meerrettich.
Gefüllte Kalbsbrust.

Rumfordsuppe.
Rindsgoulasch.
Reispudding mit Früchten.

Brünner Suppe.
Schweinsknöchel mit Klößen.
Arme Ritter.

Käsesuppe.
Kabeljau mit Senfbutter.
Kalbsnierenbraten.

Zwiebacksuppe.
Saure Linsen mit Bratwurst.
Nudelkuchen.

Gerstelsuppe.
Tendrons.
Hefenplinzen.

Für höhere Ansprüche.

Reiscremesuppe.
Schleie mit brauner Butter.
Kalbsnuß mit Blumenkohl.
Rehkeule. Kompott. Salat.
Windbeutel.

Zu einem häuslichen Feste.

Suppe mit Chiffonade.
Schweinsrippen mit Jägerumlage.
Hechtschnitten, gebacken, mit Tiroler Sauce.
Junge Wiener, ganz.
Kompott. Salat.
Früchtegelee.
Käseschüssel.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Regentensuppe.
Kibitzeier.
Karpfen im Ofen gebacken.
Schinken mit feiner Ragoutumlage.
Netzwürstchen aus Hühnerfleisch.
Hummerkrone.
Schnepfenbraten. Salat.
Brocoli mit holländischer Sauce
Malta-Reis.
Nachtisch.

Mai.

Hausmannskost.

Frühlingssuppe.
Rindsragout mit Schwemmnocken.
Schaumomelettes.

Spargelsuppe.
Schnitzel mit Karotten.
Birkhuhnbraten.

Kräutersuppe mit verl. Eiern.
Karpfen, polnisch.
Englischer Braten.

Portulaksuppe
Schinkenflecke.
Deutsches Beefsteak mit Bohnensalat.

Bouillonsuppe mit Leberklößchen.
Geb. Kalbsfüße, remoulade.
Boeuf à la Nelson.

Jägersuppe.
Heilbutt mit Kapernsauce.
Kasseler Rippespeer.

Nierensuppe.
Rührei mit Schnittlauch.
Gesp. Kalbsherz mit Salat.

Fleischbrühe mit Grütze.
Wiener Rostbraten.
Reisbirnen.

Nesselsuppe.
Bierfleisch.
Quarkkeulchen.

Currysuppe.
Schüsselhecht.
Gef. Tauben mit Spargelsalat.

Für höhere Ansprüche.

Krebssuppe.
Steinbutt, naturell.
Schnepfenpastete mit Gelee.
Pute. Kompot. Salat.
Nachtisch.

Zu einem häuslichen Feste.

Artischockensuppe.
Seezungen in Würzsauce gebacken.
Hammelrücken mit vlämischer Umlage.
Pariser Krebssalat.
Hamburger Hühner. Kompot. Salat.
Waldmeister-Eis.
Roquefortkäse.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Braune Würzsuppe.
Ungarischer Zander, überkrustet.
Spanferkel mit Buchweizengrütze.
Rehkotelettes mit frischen Morcheln.
Francillon-Salat.
Lammkeule. Kompott. Salat.
Frischer Stangenspargel.
Vanilleeis mit Erdbeeren.
Käseröllchen.
Nachtisch.

Juni.

Hausmannskost.

Krebssuppe.
Ungarische Kotelettes.
Griesflammeri.

Erdbeerkaltschale.
Kleine Kalbsrouladen mit Schoten.
Mandelauflauf.

Spargelpureesuppe.
Zander à la Normandie.
Lammschulter mit Salat.

Gemüsesuppe.
Rührei mit Kalbshirn.
Rippespeer.

Aalsuppe.
Möhrengemüse mit Rindfleisch
Backhuhn, wienerisch.

Kalte Kirschsuppe.
Ragout à la toulouse.
Bayrischer Pudding.

Petersiliensuppe.
Backfische.
Gänsebraten.

Panadensuppe.
Gedämpftes Rindfleisch.
Stangenspargel.

Legierte Weinsuppe.
Frikassee von Kalbfleisch.
Quarkstrudel.

Kerbelsuppe.
Schleie in Dill.
Rinderschwanzstück in Burgunder.

Für höhere Ansprüche.

Tapioka-Kraftbrühe.
Muscheln mit Krebsschwänzen.
Schinken mit gefüllten Champignons.
Spießerkeule. Kompott. Salat.
Gervais-Käse.

Zu einem häuslichen Feste.

Klare Suppe mit Hühnernocken.
Gespickte Kalbsmilch mit grünen Erbsen.
Zanderschnitten mit Krebsen.
Rehrücken. Kompott. Salat.
Gefrorener Erdbeerauflauf.
Käsestangen.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Rübchensuppe mit Fadennudeln.
Hefenteigpastetchen.
Barsch mit Petersilie.
Kalbsnuß mit braunem Ragout.
Taubenbrüstchen mit Spargelspitzchen.
Kaltes Wildmus in Pastetenform.
Kapaun auf englische Art gefüllt.
Junge Kohlrabi.
Deutscher Kirschpudding.
Eiskorb mit Früchten.
Käseplatte.

Juli.

Hausmannskost.

Klare Taubensuppe.
Schwedischer Rostbraten.
Kirschtorte.

—

Kräutersuppe.
Hecht, ungarisch.
Saurer Schweinebraten.

—

Bierkaltschale.
Schoten und Karotten mit Bratklops.
Masthühnchen.

—

Lattichsuppe.
Omelette mit Nieren.
Hirschsteaks mit Rahmsauce.

—

Bouillonsuppe mit Hühnerklößchen.
Gebratene Flundern.
Rindslende.

—

Kalte Stachelbeersuppe.
Aal, grün.
Schinken in Burgunder.

—

Kraftbrühe mit Reis.
Taube mit Morcheln.
Erdbeertörtchen.

—

Pilzsuppe.
Eier mit Estragon.
Hirschrücken.

—

Gesundheitssuppe.
Paprikaschnitzel.
Buttermilchplinzen.

—

Mandelmilch.
Escalopes mit Zuckerschoten.
Kalter Diplomatenpudding.

Für höhere Ansprüche.

Bouillonsuppe nach Xavier.
Forellen vom Rost.
Kalbskopf en tortue.
Hammelkeule. Kompott. Salat.
Kirschpudding.

Zu einem häuslichen Feste

Kraftbrühe mit Kerbelnocken.
Aal in Burgunder.
Entrecotes auf Husarenart.
Grenadins von Kalbfleisch mit jungen Gemüsen.
Masthühnchen. Kompott. Salat.
Milchreis mit Aprikosen.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Vlämische Suppe.
Russische Fischschüssel.
Lenden nach Richelieu.
Kalbsbröschen mit weißer Kraftsauce.
Getrüffelte Galantine von jungen Gänsen.
Damhirschrücken. Kompott. Salat.
Steinpilze à la Bordelaise.
Modena-Eis.
Käseauflauf.
Nachtisch.

August.

Hausmannskost.

Möhrenmussuppe.
Aal in Bier.
Entenbraten.

—

Sauerampfersuppe.
Gelbe Rübchen mit geb. Kalbszunge.
Wachteln mit Salat.

—

Weiße Rübensuppe.
Eier mit Specksauce.
Spießerkeule.

—

Weinkaltschale.
Grüne Bohnen mit Matjeshering.
Frischer Schweineschinken.

—

Kohlsuppe.
Lachskotelettes.
Geröstete Hühner.

—

Entenkleinsuppe.
Wirsingkohl mit Rinderbrust.
Stachelbeertörtchen.

—

Kerbelsuppe.
Gebackene Rotzunge.
Damwildfilet.

—

Gurkensuppe.
Kohlrabi mit Hammelbug.
Eierkuchen mit Heidelbeeren.

—

Milchkaltschale.
Omelette mit Kräutersauce.
Spanferkel.

Für höhere Ansprüche.

Sevigné-Suppe.
Ochsenschweif mit jungen Gemüsen.
Zanderfilets auf Regentenart.
Junge Hühner. Kompott. Salat.
Nachtisch.

Zu einem häuslichen Feste.

Pommerische Entensuppe.
Lachs mit Bearner Sauce.
Lammrücken mit Schnepfenmus.
Hasenbraten. Kompott. Salat.
Tomateneis.
Käseperlen.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Kaukasische Hühnersuppe.
Gänseleberpastete in Blätterteig.
Geröstete Blaufelchen.
Rinderbraten mit gefüllten Paradiesäpfeln.
Hummerschnitten mit Kartoffelsalat.
Junge Ente mit Kresse.
Glacierte Karotten.
Birnen-Krapfen.
Nachtisch.

September.

Hausmannskost

Wurzelmussuppe.
Gefülltes Weißkraut.
Rebhühner.

—

Sagosuppe.
Karpfen mit saurer Sahne.
Schweinslendchen.

—

Tomatensuppe.
Barsch mit Buttersauce.
Kapaun mit Gurkensalat.

—

Bouillon mit Spinatbechern.
Römischer Kohl mit Jagdwurst.
Dukatenbuchteln.

—

Holundersuppe.
Gefüllte Tomaten.
Putenbraten.

—

Fleischbrühe mit verlorenen Eiern
Fricandeau mit Wachsbohnen.
Kaiserschmarrn.

—

Fasanensuppe.
Schmorgurken mit Hammelkotelettes.
Obsttörtchen.

—

Pflaumensuppe.
Gr. Heringe mit Kräutersauce.
Hammelkeule als Wild.

—

Rhabarbersuppe.
Leipziger Allerlei.
Schneebälle.

—

Hafergrütz-Suppe.
Rehragout mit Pfefferlingen.
Reiscroquettes.

Für höhere Ansprüche.

Defour-Suppe.
Geröstete Lachsschnitten.
Kapaun mit Reis und Pilzen.
Hasenrücken. Kompott. Salat.
Stilton-Käse.

Zu einem häuslichen Feste.

Kaiser-Kraftbrühe.
Frische Heringe mit Kräutersauce.
Hammelkeule provenzalisch.
Kalbslendenschnitten mit gefüllten Gurken.
Rebhühner. Kompott. Salat.
Champagner-Scherbet.
Gebackene Käseschnitten.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Gebundene Blumenkohlsuppe.
Krebstörtchen.
Seezunge mit Kräutersauce.
Frischlingsrücken auf Jägerart.
Junge Hühner à la toulouse.
Entenbraten. Kompott. Salat.
Überkrustete Gurken.
Meloneneis.
Gefüllte Käseflecke.
Nachtisch.

Oktober.

Hausmannskost.

Einbrennsuppe.
Barbe mit Salzkartoffeln.
Wildschweinskeule.

Suppe mit Eiernudeln.
Hammelragout mit Gurken.
Kartoffelschmarrn.

Fischsuppe.
Huhn mit Curryreis.
Zwetschenknödel.

Rübensuppe.
Geb. Hechtfilets.
Gänsebraten.

Pommersche Graupensuppe.
Rumsteak mit Pilzen.
Apfelscharlotte.

Hafermehlsuppe.
Gänseklein mit Nudeln.
Kartoffelkuchen.

Milchsuppe.
Schlei in Rotwein.
Kaninchen-Braten.

Krabbensuppe.
Teltower Rübchen mit Brisolettes.
Hefenpudding.

Schottische Hammelsuppe.
Fischcroquettes.
Geschmorte Herbsthühner.

Kaninchen-Suppe.
Bayrisches Kraut mit Schweinsrippchen.
Äpfel im Schlafrock.

Für höhere Ansprüche.

Kraftbrühe mit Schinkennocken.
Zanderfilets mit Krebsragout.
Gedämpfte Gans mit Schmorkohl.
Kalbsnierenbraten. Kompott. Salat.
Äpfelbeignets.

Zu einem häuslichen Feste.

Italienische Suppe.
Lebercroquettes.
Schmorfleisch mit gefüllten Gurken.
Hühnerauflauf.
Krammetsvögel. Kompott. Salat.
Madeiragelee.
Käseschüssel.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Suppe nach Peter dem Großen.
Forellen à la maître.
Hammelkeule nach Brabanter Art.
Hummerauflauf.

Gänseleber in Madeiragelee.
Poularden. Kompott. Salat.
Schwarzwurzeln à la crême.
Savarin mit Ananas.
Käsestangen.
Nachtisch.

November.

Hausmannskost.

Grünerbsensuppe.
Wildragout mit Maronen.
Omelette mit Tomaten.

Fleckelsuppe.
Stockfisch mit brauner Butter.
Kleine Rindsrouladen. Salat.

Apfelsuppe.
Löffelerbsen mit Speck.
Plinzen von saurer Sahne.

Schwarzwurzelsuppe.
Hirschklops mit Pfeffersauce.
Zitronenreis.

Spaghetti-Suppe.
Schwarzwurzeln mit Schinken.
Gespickte Kalbsnuß.

Klare Suppe mit Griesnocken.
Huhn mit Nudeln.
Linzer Torte.

Weinschaumsuppe.
Hasenpfeffer.
Apfelstrudel.

Schlesische Selleriesuppe.
Zunge mit Rosinensauce.
Reiscroquettes.

Indische Reissuppe.
Kohlrüben mit Schweinebauch.
Kabinettspudding.

Lungensuppe.
Geschmorte Kalbshaxe.
Weinbeergelee.

Für höhere Ansprüche.

Tomatensuppe mit Reis.
Gänselebercroquettes.
Irish stew.
Entenbraten. Kompott. Salat.
Nachtisch.

Zu einem häuslichen Feste.

Linsenmussuppe.
Seezunge nach Matrosenart.
Wildnüßchen mit Makkaroni.
Kaltes Wachtelgericht.
Schinken in Brotteig.
Salat.
Apfelscharlotte.
Chester-Cakes.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Krammetsvögelsuppe.
Karpfen auf Burgunder Art.
Hammelrücken mit Gemüse.
Kalbsmilch, gebacken, nach Villeroi.
Languste auf Pariser Art.
Fasanen. Kompott. Salat.
Chicoree-Gemüse.
Rosenkohl mit Rahmsauce.
Trüffeleis.
Butter und Käse.
Nachtisch.

Dezember.

Hausmannskost.

Linsensuppe.
Zanderröllchen mit Krabben.
Türkischer Pilaw.

Biersuppe.
Rehklops.
Geb. Griesklöße.

Makkaronisuppe.
Gänsepökelkeule mit Grünkohl.
Böhmische Dalken.

Hammelfleischsuppe mit Graupen.
Schellfisch mit Buttersauce.
Rosenkohl mit Saucischen.

Rote Rübensuppe.
Kalbfleisch mit Majoran.
Apfelsinenspeise.

Einlaufsuppe.
Schweineknöchel mit Meerrettich-Sauce.
Milchnudeln.

Kalbfleischsuppe.
Königsberger Fleck.
Krammetsvögel mit Tomatensalat.

Barscz-Suppe.
Gebackener Aal mit tartare.
Glacierte Kalbsbrust.

Kümmelsuppe.
Leberknödel mit Sauerkraut.
Hammelkeule.

Weinsuppe.
Blanquette von Kalbfleisch.
Ochsenschweif in Burgunder.

Für höhere Ansprüche.

Kräutersuppe.
Seezungenschnitten mit Spinat.
Gebackene Grundeln.
Blattsalat.
Salzburger Nockerln.

Zu einem häuslichen Feste.

Tomatensuppe mit Tapioka.
Zander mit Kräutersauce.
Gedämpfte Pute mit verschiedenen Gemüsen.
Getrüffelte Gänseleberschnitten.
Rehrücken. Salat.
Warmer Apfelkuchen.
Nachtisch.

Für hochherrschaftliche Tafeln.

Klare Birkhühnersuppe.
Gerösteter Lachs mit Kräuterbutter.
Kalbsrücken nach Vernon.
Gefüllte Hühnerklöße mit Rosenkohl.
Kaltes Schinkengericht.
Fasan mit Krammetsvögel.
Pariser Salat.
Topinambours mit holländischer Sauce.
Tee-Bombe.
Käseplatte.
Nachtisch.

Sammlung
eigener und erprobter
Kochrezepte.

Kochrezepte.

Kochrezepte.

Kochrezepte.

Sachregister.

A.

D.

E.

F.

G.

Q.

R.

T.

U.

V.

W.

Z.